Glossary

Lexique

Cooking

English - French
French - English

Cuisine

anglais - français
français - anglais

9.

92-00370/

GLOSSARY OF COOKING

LEXIQUE DE CUISINE

ENGLISH-FRENCH

FRENCH-ENGLISH

ANGLAIS-FRANÇAIS

FRANÇAIS-ANGLAIS

JUNE 1991

JUIN 1991

Prepared by

The Lexicon Project Committee

Department of Advanced Education and Training

Fredericton, New Brunswick

CANADA

First printing: June 1991

ISBN 1-55048-035-9

Rédigé par

Le Comité du projet de lexiques

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation

Fredericton (Nouveau-Brunswick)

CANADA

Date de publication : juin 1991

ISBN 1-55048-035-9

OTHER GLOSSARIES PUBLISHED

Electricity	March 1986
Heating Techniques	June 1988
Welding	July 1988
Roofing	March 1989
Plumbing	March 1989
Refrigeration and Air Conditioning	October 1989
Motor Vehicle Body Repairing and Painting	November 1989
Painting	January 1990
Steamfitting and Pipefitting	January 1990
Machining	January 1990
Lineman	January 1990
Automotive Mechanics	January 1990
Heavy Equipment	February 1990
Bricklaying	February 1990
Sheet Metal Work	February 1990
Carpentry	April 1990
Industrial Instrumentation Technology	April 1991
Industrial Mechanics	June 1991

AUTRES LEXIQUES PUBLIÉS

Électricité	Mars 1986
Techniques de chauffage	Juin 1988
Soudage	Juillet 1988
Couverture	Mars 1989
Plomberie	Mars 1989
Réfrigération et conditionnement d'air	Octobre 1989
Débosselage et peinture de carrosserie	Novembre 1989
Peinture	Janvier 1990
Tuyauterie	Janvier 1990
Usinage	Janvier 1990
Monteur de lignes	Janvier 1990
Mécanique automobile	Janvier 1990
Équipement lourd	Février 1990
Briquetage	Février 1990
Tôlerie	Février 1990
Charpenterie	Avril 1990
Technologie de l'instrumentation industrielle	Avril 1991
Mécanique industrielle	Juin 1991

The official titles of the interprovincial red seal trade covered in this glossary according to each province and territory are the following:

Les titres officiels du métier interprovincial à sceau rouge traité dans ce lexique selon les provinces et les territoires sont les suivants :

Cook Alberta Ontario Prince Edward Island Manitoba Yukon Northwest Territories Saskatchewan New Brunswick	**Cuisinier** Nouveau-Brunswick
Cooking British Columbia Nova Scotia	
Cooking (Commercial) Newfoundland	

Employment and Immigration Canada refers to the trade as **Cook**.

En outre, Emploi et Immigration Canada donne à ce métier le titre de **Cuisinier**.

TABLE OF CONTENTS/TABLE DES MATIÈRES

Lexicon Project Committee	vi	Comité du projet de lexiques
Validation Committee	vii	Comité d'uniformisation
Foreword	viii	Avant-propos
Explanatory Notes	ix	Notes explicatives
Acknowledgements	x	Remerciements
English-French Glossary	1	Lexique anglais-français
French-English Glossary	63	Lexique français-anglais
Notes	124	Notes
Bibliography	125	Bibliographie

LEXICON PROJECT COMMITTEE

Translation Bureau
Department of Supply and Services
Government of New Brunswick

Terminology and Linguistic Services Directorate
Official Languages and Translation
Secretary of State of Canada

Corporation of Translators, Terminologists and Interpreters of New Brunswick

Department of Education
Government of New Brunswick

Department of Advanced Education and Training
Government of New Brunswick

Department of Manpower and Income Security
Government of Quebec

Professional Norms
Employment and Immigration Canada
Ottawa, Hull (Ontario)

COMITÉ DU PROJET DE LEXIQUES

Bureau de traduction
Ministère de l'Approvisionnement et des Services
Gouvernement du Nouveau-Brunswick

Direction de la terminologie et des services linguistiques
Langues officielles et traduction
Secrétariat d'État du Canada

Corporation des traducteurs, traductrices, terminologues et interprètes du Nouveau-Brunswick

Ministère de l'Éducation
Gouvernement du Nouveau-Brunswick

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation
Gouvernement du Nouveau-Brunswick

Ministère de la Main-d'oeuvre et de la Sécurité du revenu
Gouvernement du Québec

Normes professionnelles
Emploi et Immigration Canada
Ottawa, Hull (Ontario)

VALIDATION COMMITTEE/COMITÉ D'UNIFORMISATION

Delorme, Guy	Department of Advanced Education and Training, New Brunswick Community College - Edmundston/ Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation, Collège communautaire du Nouveau-Brunswick - Edmundston
Higgins, François	Translation Bureau, Department of Supply & Services/Bureau de traduction, Ministère de l'Approvisionnement et des Services
LeBlanc, Claire	Terminologist, Lexicon Project Committee/ Terminologue, Comité du projet de lexiques
LeBlanc-Basque, Hélène	Department of Advanced Education and Training/ Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation
McCready, Steve	Department of Advanced Education and Training, New Brunswick Community College - Moncton/ Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation, Collège communautaire du Nouveau-Brunswick - Moncton
Nolet, Diane	Terminology and Linguistic Services Directorate, Official Languages and Translation, Secretary of State of Canada/Direction de la terminologie et des services linguistiques, Langues officielles et traduction, Secrétariat d'État du Canada

FOREWORD

The Lexicon Project Committee was established primarily to explore the problem that the many different translations of the same technical term cause program developers, instructors, translators and students. The purpose of the Committee was to standardize the terminology used in provincial and interprovincial exams, course outlines, occupational analyses and instructional material.

The preparation of this glossary is a step towards the standardization of the terminology of more than thirty trades. It is hoped that it will provide its users with a practical tool.

The glossary is also intended to encourage the use of proper trade terminology in both official languages.

Any comments you may have concerning this glossary should be forwarded to the Lexicon Project Committee, Department of Advanced Education and Training, P.O. Box 6000, Fredericton, NB, E3B 5H1.

AVANT-PROPOS

Le Comité du projet de lexiques a été formé principalement pour étudier le problème que posent les diverses traductions d'un même terme technique pour les étudiants, les traducteurs, les enseignants et les préposés aux programmes d'études. Son objectif est d'uniformiser la terminologie utilisée dans les examens provinciaux et interprovinciaux, les descriptions de cours, les analyses de profession et le matériel pédagogique.

La préparation de ce lexique constitue donc une étape vers l'uniformisation de la terminologie de plus d'une trentaine de métiers. Nous espérons que les divers usagers trouveront cet ouvrage utile.

Nous souhaitons également que ce lexique encourage l'utilisation d'une terminologie juste dans les deux langues officielles.

Nous vous demandons de bien vouloir communiquer vos observations au sujet de ce lexique au Comité du projet de lexiques, Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation, C.P. 6000, Fredericton (N.-B.), E3B 5H1.

EXPLANATORY NOTES

Asterisks

Where an asterisk is used, an explanatory note on the use of the term is provided.

Classification

The terms in this glossary are listed in continuous alphabetical order.

Notes

Certain entries are accompanied by a cross-reference to a note. The notes are listed before the bibliography at the end of the glossary.

Parentheses

The information in parentheses after certain terms provides users with pertinent data such as subject field or a brief explanation.

Symbols

The symbol ® after a term indicates a registered trademark.

Synonyms

Synonyms are separated by a semicolon.

NOTES EXPLICATIVES

Astérisques

L'astérisque apporte une précision sur l'usage d'un terme.

Classement

Les termes du lexique sont classés en ordre alphabétique continu.

Notes

Certaines entrées sont accompagnées d'un renvoi à une note. Les notes sont regroupées à la fin du lexique, avant la bibliographie.

Parenthèses

Les renseignements entre parenthèses situent certains termes en donnant notamment le domaine d'emploi ou une brève explication.

Symboles

Le symbole ® à la suite d'un terme signifie qu'il s'agit d'une marque déposée.

Synonymes

Les synonymes sont séparés par un point-virgule.

ACKNOWLEDGEMENTS

The Lexicon Project Committee would like to thank Gilberte Allain and Paulette Gosselin for secretarial services and Jeannette LeBlanc for proofreading the glossary. The Committee would also like to thank Nicole Paquet for rereading the glossary.

The preparation of this document has been made possible through a contribution from the Secretary of State of Canada as part of the Promotion of Official Languages Program.

REMERCIEMENTS

Le Comité du projet de lexiques tient à remercier Gilberte Allain et Paulette Gosselin pour leurs services de secrétaire. Le Comité tient également à remercier Jeannette LeBlanc pour la correction d'épreuves ainsi que Nicole Paquet pour la relecture.

Le présent document a été réalisé grâce à la contribution du Secrétariat d'État du Canada dans le cadre du Programme de Promotion des langues officielles.

A

accompaniment	accompagnement
acetic acid	acide acétique
agar; agar-agar	agar-agar
agar-agar; agar	agar-agar
ageing; aging (of meat)	maturation (de la viande)
aging; ageing (of meat)	maturation (de la viande)
aiguillette	aiguillette
à la carte	à la carte
à la carte menu	menu à la carte
à l'américaine	à l'américaine
à la meunière; meunière	à la meunière; meunière
à la Newburg; Newburg	à la Newburg; Newburg
à la parisienne; parisienne	à la parisienne; parisienne
à la portugaise; portugaise	à la portugaise; portugaise
à la vénitienne; vénitienne	à la vénitienne; vénitienne
albumin	albumine
al dente	al dente
Allemande; Allemande sauce	allemande; sauce allemande
Allemande sauce; Allemande	sauce allemande; allemande
all-purpose flour	farine tout usage
American service; plate service	service à l'américaine; service à l'assiette
anchovy	anchois
anchovy butter	beurre d'anchois

angel cake; angel food cake; angel food	gâteau des anges
angel food; angel cake; angel food cake	gâteau des anges
angel food cake; angel food; angel cake	gâteau des anges
angelica	angélique
angels on horseback	huîtres frites enrobées de bacon
AP; as purchased	à l'achat
aperitif	apéritif; apéro
appearance	aspect
appetizer (drink)	apéritif
appetizer (food)	amuse-gueule
apple fritter	beignet aux pommes
applesauce	purée de pommes; marmelade de pommes
Argenteuil (asparagus)	Argenteuil (asperges)
arrowroot (starch)	arrow-root (fécule)
artichoke	artichaut
artificial color; artificial coloring; synthetic color	colorant artificiel; colorant synthétique; colorant de synthèse
artificial coloring; synthetic color; artificial color	colorant artificiel; colorant synthétique; colorant de synthèse
artificial flavor; artificial flavoring	arôme artificiel
artificial flavoring; artificial flavor	arôme artificiel
asparagus	asperge
aspic	aspic

as purchased; AP	à l'achat
assistant cook; cook's helper	aide-cuisinier; aide-cuisinière; commis de cuisine
au bleu	au bleu
au gratin	au gratin
au jus	au jus
aurore sauce	sauce aurore

B

baba	baba
back bacon	bacon de dos
backbone (of fish)	grande arête (poisson)
bain-marie	bain-marie (récipient qui, plongé dans l'eau chaude, sert à garder la nourriture au chaud)
bake, to	cuire au four
baked Alaska	omelette norvégienne; omelette à la norvégienne
baked potato	pomme de terre au four
baked-stuffed potato	pomme de terre au four farcie
bake pan; baking pan	plaque à cuisson
baker	boulanger-pâtissier; boulangère-pâtissière
baking	cuisson au four
baking pan; bake pan	plaque à cuisson
baking powder	levure chimique
baking sheet; sheet pan	plaque à pâtisserie
baking soda; sodium bicarbonate	bicarbonate de sodium; bicarbonate de soude
ballottine	ballottine
bamboo shoot	pousse de bambou
bamboo whisk	fouet de bambou
bananas flambé	bananes flambées
banquet chef	chef de banquet
barbecue sauce	sauce à grillade

barbel	barbeau
bard, to	barder
barley	orge
basil	basilic
bass	achigan
baste, to	arroser
batch (baking)	fournée
batonnet	bâtonnet
batter (1)	pâte
batter (for deep frying)	pâte à frire
battered; batter fried	en pâte à frire
batter fried; battered	en pâte à frire
Bavarian; Bavarian cream	bavaroise; crème bavaroise
Bavarian cream; Bavarian	crème bavaroise; bavaroise
bay leaf; laurel leaf	feuille de laurier
béarnaise; béarnaise sauce	béarnaise; sauce béarnaise
béarnaise sauce; béarnaise	sauce béarnaise; béarnaise
beat, to	battre
beater (attachment)	fouet
beater (domestic appliance)	batteur
béchamel; béchamel sauce	béchamel; sauce béchamel
béchamel sauce; béchamel	sauce béchamel; béchamel
beef and kidney pie	timbale de boeuf et de rognons; pâté de boeuf et de rognons
beef bourguignon; boeuf bourguignon	boeuf bourguignon

beefsteak	bifteck
beef stroganoff	boeuf Stroganoff; boeuf Stroganov; boeuf Strogonoff
beef tenderloin	filet de boeuf
beef Wellington	boeuf Wellington
beet sugar	sucre de betterave
bench scraper; dough cutter; dough knife	coupe-pâte
Bercy; Bercy sauce	sauce Bercy
Bercy sauce; Bercy	sauce Bercy
beurre manié; manié butter	beurre manié
beurre noir	beurre noir
beurre noisette	beurre noisette
beverage	boisson
Bibb lettuce	laitue Bibb
bigarade; bigarade sauce	sauce bigarade
bigarade sauce; bigarade	sauce bigarade
bind, to	lier
binder; binding agent; liaison	liant; agent de liaison; liaison
binding	liaison
binding agent; binder; liaison	agent de liaison; liant; liaison
biscuit; hot biscuit	biscuit à la poudre à pâte
bisque	bisque
bitter lemon	amer au citron
black-eyed pea	dolique à oeil noir
Black Forest cake	gâteau de la Forêt-Noire

blade (beef)	palette (boeuf)
blanch, to	blanchir
blanching	blanchiment
blancmange; blanc-mange	blanc-manger
blanc-mange; blancmange	blanc-manger
blanquette	blanquette
blanquette de veau; blanquette of veal	blanquette de veau
blanquette of veal; blanquette de veau	blanquette de veau
blender	mélangeur
blond roux	roux blond
blood pudding; blood sausage	boudin
blood sausage; blood pudding	boudin
Blue; Blue cheese; blue cheese	bleu; fromage bleu
blue cheese; Blue cheese; Blue	fromage bleu; bleu
Blue cheese; blue cheese; Blue	fromage bleu; bleu
boeuf bourguignon; beef bourguignon	boeuf bourguignon
boiled egg	oeuf bouilli
boiled potatoes	pommes de terre bouillies
bolete	bolet
bone, to	désosser
boneless	désossé
bone marrow	moelle
boning knife	couteau à désosser
bonne femme	bonne femme

Bordelaise; Bordelaise sauce	sauce bordelaise
Bordelaise sauce; Bordelaise	sauce bordelaise
borsch; borscht	bortsch
borscht; borsch	bortsch
Boston butt (pork)	soc (porc)
Boston lettuce	laitue Boston
bottom round; outside round (beef)	extérieur de ronde (boeuf)
botulism	botulisme
bouillabaisse	bouillabaisse
bouillon; broth	bouillon
boulangère potatoes	pommes de terre boulangères
bouquet garni	bouquet garni
braise, to	braiser
braised	braisé
bran flour	farine de son
bran muffin	muffin au son; moufflet au son
brazier	braisière
bread, to	paner
bread crumbs; breadcrumbs	chapelure
breadcrumbs; bread crumbs	chapelure
bread dough	pâte à pain
bread dressing	farce au pain
breaded	pané
bread flour	farine de boulangerie; farine panifiable

bread knife	couteau à pain
bread pan; loaf pan	moule à pain
bread slicer; bread slicing machine	trancheuse à pain
bread slicing machine; bread slicer	trancheuse à pain
bread tray	plateau à pain
bream	brème
breast of chicken; chicken breast	poitrine de poulet
brill	barbue
brine	saumure
brioche; sweet bun	brioche
brisket; brisket point (beef)	pointe de poitrine
brisket point; brisket (beef)	pointe de poitrine
broccoli	brocoli
broil, to	griller
broiler cook; grillardin	grillardin
broth; bouillon	bouillon
brown, to	brunir
brown bread	pain brun
brown roux	roux brun
brown sauce; espagnole; espagnole sauce	sauce brune; espagnole; sauce espagnole
brown stock	fond brun
brown sugar	cassonade
brucellosis	brucellose
brunch	brunch; déjeuner-dîner

brunoise	brunoise
brussels sprout	chou de Bruxelles
buffet	buffet
buffet service	service de buffet
bun (generic term)	petit pain (terme spécifique)
Burgundy sauce	sauce bourguignonne
burnt almond	praline
butcher	boucher; bouchère
butcher block	étal
butcher knife	couteau de boucher
butter	beurre
buttercream (icing)	crème au beurre
butterfat	matière grasse du beurre
buttermilk	babeurre
butter sauce	sauce au beurre

C

cabbage roll	roulade de chou farcie; feuille de chou farcie
Caesar salad	salade César
cake decorating equipment	matériel à décorer les gâteaux
cake flour	farine à gâteau
cake pan	moule à gâteau
calcium	calcium
Canada's Food Guide	Guide alimentaire canadien
Canadian pea soup; pea soup	soupe aux pois
canapé	canapé
cane sugar	sucre de canne
canned	en conserve
caper	câpre
caper sauce	sauce aux câpres
capon	chapon
caramelize, to	caraméliser
carbohydrate	glucide
carbon dioxide gas	gaz carbonique
carcass	carcasse
cardinal sauce	sauce cardinal
carp	carpe
carrot cake	gâteau aux carottes
carve, to	découper
carving fork	fourchette à découper

carving knife	couteau à découper
casserole	casserole
cauliflower	chou-fleur
cayenne; red pepper; cayenne pepper (fruit)	piment de Cayenne
cayenne pepper (powder)	poivre de Cayenne
cayenne pepper; cayenne; red pepper (fruit)	piment de Cayenne
celeriac; knob celery; celery root	céleri-rave
celery root; celeriac; knob celery	céleri-rave
celery seed	graine de céleri
cellulose	cellulose
cellulose structure	structure cellulosique
centilitre (cL)	centilitre (cL)
chanterelle (mushroom)	chanterelle; girolle
Chantilly cream	crème chantilly
Chantilly dressing	sauce chantilly
charcutière; charcutière sauce	sauce charcutière
charcutière sauce; charcutière	sauce charcutière
charlotte	charlotte
charlotte russe	charlotte russe
chasseur	chasseur
chasseur sauce	sauce chasseur
chateaubriand	chateaubriand
chateau potatoes	pommes de terre château
chaud-froid; chaud-froid sauce	sauce chaud-froid

chaud-froid sauce; chaud-froid	sauce chaud-froid
cheese cake	gâteau au fromage
cheese knife	couteau à fromage
cheese sauce	sauce au fromage
cheese tray	plateau à fromage
chef	chef cuisinier; chef cuisinière; chef; chef de cuisine
chef de partie	chef de partie
chef's knife; French knife	couteau de chef
chef's salad	salade du chef
chemical leavener; chemical leavening agent	levure chimique
chemical leavening agent; chemical leavener	levure chimique
chervil	cerfeuil
chestnut	châtaigne; marron
chestnut dressing	farce aux marrons
chicken à la King	poulet à la King
chicken breast; breast of chicken	poitrine de poulet
chicken broth	bouillon au poulet
chicken glaze; glace de poulet	glace de poulet
chicken gumbo (soup)	soupe au gombo et au poulet; soupe à l'okra et au poulet
chicken Hongroise	poulet à la hongroise
chicken liver	foie de poulet
chicken lobster	petit homard
chicken Marengo	poulet Marengo

chicken suprême; suprême of chicken	suprême de poulet
chick-pea	pois chiche
chicory	chicorée
chiffonade; chiffonnade	chiffonnade
chiffonade dressing	sauce chiffonnade
chiffonnade; chiffonade	chiffonnade
china cap	chinois
Chinese cabbage	chou chinois; chou de Chine
chive	ciboulette
chop, to	hacher
chop suey	chop suey
Choron sauce	sauce Choron
choux paste; éclair paste; pâte à choux	pâte à choux
chowder	chaudrée
chow mein	chow mein
chuck; square-cut chuck (beef)	bloc d'épaule (boeuf)
chuck short rib (beef)	haut-de-côtes (boeuf)
cinnamon	cannelle
citric acid	acide citrique
clarification	clarification
clarified butter	beurre clarifié
clarify, to	clarifier
clarifying agent	clarifiant; agent de clarification
clear soup	potage clair

cleaver	couperet
clove	clou de girofle
club sandwich	sandwich club
club steak; wing steak	bifteck de côte d'aloyau
cobalt	cobalt
cocktail (aperitif)	coquetel; cocktail (apéritif)
cocoa	cacao
cocotte	cocotte
cod; codfish	morue
codfish; cod	morue
coffee bean	grain de café
coffee cream	crème à ... % M.G.
coffee cream (dessert)	crème au café
coffee maker	cafetière
colander	passoire
cold meats	viandes froides
cold room	chambre froide
cole slaw; coleslaw	salade de chou
coleslaw; cole slaw	salade de chou
coloring agent; food color; food coloring agent	colorant; colorant alimentaire
combination method	cuisson mixte
compote; stewed fruit	compote
compound butter	beurre composé
condensed milk; sweetened concentrated milk	lait concentré sucré

condiment	condiment
confectioners' sugar (US); powdered sugar (US); icing sugar (Canada)	sucre à glacer (Canada); sucre glace (France)
congeal, to	figer
connective tissue (meat)	tissu conjonctif (viande)
consistency	consistance
consommé	consommé
consommé Célestine	consommé Célestine
convection oven	four à convection; four à convexion
convenience food	aliment-service
cook	cuisinier; cuisinière
cookie	biscuit
cooking method	mode de cuisson
cooking time	temps de cuisson; durée de cuisson
cooking utensil	ustensile de cuisine
cook's helper; assistant cook	commis de cuisine; aide-cuisinier; aide-cuisinière
coq au vin	coq au vin
coquille Saint Jacques	coquille Saint-Jacques
Cordon Bleu; cordon bleu	cordon bleu
cordon bleu; Cordon Bleu	cordon bleu
coriander	coriandre
corned beef brisket	boeuf salé
corn fritter	beignet au maïs
cornstarch; corn starch	amidon de maïs
corn starch; cornstarch	amidon de maïs

corn syrup	sirop de maïs
cost of food	prix de revient
cottage cheese	fromage cottage; cottage
court bouillon	court-bouillon
crab	crabe
crabmeat	chair de crabe
cranberry	canneberge; atoca
cranberry sauce	marmelade de canneberges; purée de canneberges
crayfish	écrevisse
cream cheese	fromage à la crème
cream of celery soup	crème de céleri
cream of tartar	crème de tartre
cream of tomato soup	crème de tomate
cream puff	chou à la crème
cream sauce	sauce crème
cream soup	potage à la crème
Crecy	Crécy
créole; creole	créole; à la créole
creole; créole	créole; à la créole
créole sauce	sauce créole
crêpe pan	crêpière; poêle à crêpes
crêpe Suzette	crêpe Suzette
crescent roll; croissant	croissant
croissant; crescent roll	croissant

croquette	croquette
cross rib (beef)	côtes croisées (boeuf)
crouton	croûton
crown roast (lamb)	couronne d'agneau
crown roast (pork)	couronne de porc
crustacean	crustacé
Cryovac®	Cryovac®
cube, to	couper en cubes
cultured milk	lait de culture
Cumberland sauce	sauce Cumberland
cup cake; cupcake	petit gâteau
cupcake; cup cake	petit gâteau
curd cheese	fromage en grains
curdle, to	cailler
curry; curry powder	cari; curry
curry powder; curry	cari; curry
custard	crème anglaise
cut of meat	coupe de viande
cutting board	planche à découper
cycle menu	menu rotatif

D

dairy product	produit laitier
Danish pastry	pâtisserie danoise
decilitre (dL)	décilitre (dL)
deep-fat fryer; deep fryer	friteuse
deep-fat thermometer	thermomètre à bain de friture
deep-fry, to	frire à grande friture
deep fryer; deep-fat fryer	friteuse
defrost, to	décongeler
defrost cycle	cycle de décongélation
deglaze, to	déglacer
degrease, to	dégraisser
dehydrated fruit; dried fruit	fruit déshydraté; fruit séché
demi-glace; demi-glace sauce	demi-glace; sauce demi-glace
demi-glace sauce; demi-glace	sauce demi-glace; demi-glace
derivative sauce; small sauce; little sauce	sauce dérivée; sauce composée
diable sauce	sauce diable
dice, to	couper en dés
diet	régime
dietician; dietitian	diététiste
dietitian; dietician	diététiste
dill pickle	cornichon à l'aneth
dilute, to	diluer
dinner plate	grande assiette; assiette plate* (*France)

dinner roll	petit pain
direct heat	chaleur directe
dishwasher	plongeur; plongeuse; laveur de vaisselle; laveuse de vaisselle
donut; doughnut (cake)	beigne
donut; doughnut (yeast)	beignet (pâte molle fourrée ou non)
double(-)boiler	bain-marie
dough (1)	pâte
dough cutter; bench scraper; dough knife	coupe-pâte
dough knife; dough cutter; bench scraper	coupe-pâte
doughnut; donut (cake)	beigne
doughnut; donut (yeast)	beignet (pâte molle fourrée ou non)
drain, to	égoutter
drawn butter; melted butter	beurre fondu
dredge, to (heavier sprinkling than the action "dust")	saupoudrer
dress, to (fish or poultry)	habiller (poisson ou volaille)
dressed (fish or poultry)	habillé (poisson ou volaille)
dressing (2)	farce
dried eggs	oeufs en poudre
dried fruit; dehydrated fruit	fruit séché; fruit déshydraté
dripping (often used in plural)	suc (de viande)* (*le terme "suc" est souvent utilisé au pluriel)
drumstick	pilon
dry cereal	céréale sèche

dry heat	chaleur sèche
dry mustard	moutarde sèche
dry yeast	levure sèche; levure desséchée
duchesse potatoes; duchess potatoes	pommes de terre duchesse
duchess potatoes; duchesse potatoes	pommes de terre duchesse
dust, to	saupoudrer
duxelles	duxelles

E

éclair	éclair
éclair paste; pâte à choux; choux paste	pâte à choux
edible portion; EP	portion comestible
eel	anguille
eggplant	aubergine
egg roll	pâté impérial
egg sauce	sauce aux oeufs
eggs Benedict	oeufs bénédictine
eggs Florentine	oeufs à la florentine
egg slicer	coupe-oeuf
egg white	blanc d'oeuf
egg yolk	jaune d'oeuf
electric potato peeler; potato peeler	épluche use à pommes de terre
electric range	cuisinière électrique
émincer, to; fine slice, to; thin slice, to	émincer
emulsifier; emulsifying agent	émulsifiant; émulsionnant
emulsifying agent; emulsifier	émulsionnant; émulsifiant
emulsion	émulsion
en cocotte	en cocotte
en croute	en croûte
English muffin	muffin anglais; pain moufflet
English service	service à l'anglaise; service à la pince

en papillote	en papillote
entrée (appetizer in the French context)	entrée; hors-d'oeuvre
entrée*; main dish; main course; pièce de résistance (*English context)	plat principal; plat de résistance
entremetier; vegetable cook	entremétier
EP; edible portion	portion comestible
escargot butter	beurre d'escargot
escarole	escarole; scarole
espagnole; espagnole sauce; brown sauce	espagnole; sauce espagnole; sauce brune
espagnole sauce; espagnole; brown sauce	sauce espagnole; espagnole; sauce brune
evaporated milk	lait concentré
eviscerated	éviscéré
executive chef	premier chef; première chef

F

farce; stuffing (3)	farce
fat	matière grasse; graisse
fat content	teneur en graisse; teneur en matière grasse
fat-free meat; lean meat	viande maigre
fennel	fenouil
fiddlehead	crosse de fougère
fig	figue
Figaro sauce	sauce Figaro
filet; fillet (fish or meat)	filet (poisson ou viande)
filet mignon	filet mignon
fillet; filet (fish or meat)	filet (poisson ou viande)
fillet, to	lever un filet; fileter
fillet of sole	filet de sole
filling	garniture
fine china cap	chinois étamine
fine herbs; fines herbes	fines herbes
fines herbes; fine herbs	fines herbes
fine slice, to; thin slice, to; émincer, to	émincer
fish cake	fricadelle de poisson
fish cook; poissonnier	poissonnier; poissonnière
fish glaze; glace de poisson	glace de poisson
fish steak; steak	darne
flaky pastry; puff pastry	pâte feuilletée

flambé; flambéed	flambé
flambéed; flambé	flambé
flank (beef)	flanc (boeuf)
flank steak	bifteck de flanc
flatfish	poisson plat
flat sausage	crépinette
flavoring; flavoring agent	aromatisant; agent aromatisant
flavoring agent; flavoring	agent aromatisant; aromatisant
Florentine	à la florentine; florentine
flour, to	fariner
fondue	fondue
food additive	additif alimentaire
food chopper	hachoir
food color; food coloring agent; coloring agent	colorant alimentaire; colorant
food coloring agent; coloring agent; food color	colorant alimentaire; colorant
food cost percentage; operating food cost	pourcentage du prix de revient
food poisoning	intoxication alimentaire
food preparation	préparation alimentaire
food processor	robot culinaire
food tongs; tongs	pince de cuisine; pince
formal dinner	dîner prié
freezer	congélateur
freezer burn	brûlure de congélation

French fried potatoes; French fries	pommes de terre frites; frites
French fries; French fried potatoes	frites; pommes de terre frites
French knife; chef's knife	couteau de chef
French service	service à la française
French toast	pain doré
fricassée	fricassée
fried	frit; à la friture
fried egg	oeuf poêlé
fried rice	riz frit
fritter	beignet (aliment recouvert de pâte à frire)
fritter batter	pâte à frire pour beignets; pâte à beignets
frog legs	cuisses de grenouille
front quarter; frontquarter (beef)	quartier avant (boeuf)
frontquarter; front quarter (beef)	quartier avant (boeuf)
frosting (US); icing (Canada)	glaçage
frozen egg	oeuf congelé
fruit cake	gâteau aux fruits
fruit cocktail	macédoine de fruits
fruit salad	salade de fruits
fry, to	frire
fry cook	friturier; friturière
frying(-)pan	poêle à frire
fumet	fumet

G

galantine	galantine
garde(-)manger	garde-manger
garden salad; green salad	salade verte
garlic	ail
garlic butter	beurre à l'ail
garnish	garniture
gelatin	gélatine
gherkin	cornichon "gherkin"
giblets	abattis
ginger	gingembre
glace de poisson; fish glaze	glace de poisson
glace de poulet; chicken glaze	glace de poulet
glace de viande; meat glaze	glace de viande
glaze	glace
glaze, to	glacer
glucose	glucose
gluten	gluten
glycogen	glycogène
goulash	goulache; goulash; goulasch
gourd	courge
grade	catégorie
grade mark	marque de catégorie
grade stamp; grading stamp	estampille de catégorie
grading stamp; grade stamp	estampille de catégorie

grain (of meat)	grain (de la viande)
gram (g)	gramme (g)
granulated sugar	sucre granulé
grate, to	râper
grated cheese	fromage râpé
grater	râpe
gravy	sauce
gravy boat; sauceboat	saucière
green salad; garden salad	salade verte
grenadin	grenadin
griddle	plaque à sauter
grill	gril
grill, to	griller
grillardin; broiler cook	grillardin
ground	moulu
grouse	gélinotte
gudgeon	goujon

H

haddock	aiglefin; églefin
halibut	flétan
hamburg patty	fricadelle de boeuf
hang, to (beef)	suspendre (boeuf)
hard-boiled egg; hard-cooked egg	oeuf dur
hard cheese	fromage à pâte dure
hard-cooked egg; hard-boiled egg	oeuf dur
hashed brown potatoes; hashed browns	pommes de terre hachées rissolées
hashed browns; hashed brown potatoes	pommes de terre hachées rissolées
headcheese	fromage de tête
head lettuce; iceberg lettuce	laitue pommée; laitue Iceberg
heel; heel-of-round (beef)	talon de ronde (boeuf)
heel-of-round; heel (beef)	talon de ronde (boeuf)
herring	hareng
high heat	feu vif
hind quarter; hindquarter (beef)	quartier arrière (boeuf)
hindquarter; hind quarter (beef)	quartier arrière (boeuf)
hip (beef)	cuisse (boeuf)
hollandaise; hollandaise sauce	hollandaise; sauce hollandaise
hollandaise sauce; hollandaise	sauce hollandaise; hollandaise
homogenized milk	lait homogénéisé
hongroise; Hungarian-style	hongroise; à la hongroise
hors d'oeuvre	hors-d'oeuvre
horseradish	raifort

hot biscuit; biscuit	biscuit à la poudre à pâte
Hungarian goulash	goulache hongroise
Hungarian-style; hongroise	à la hongroise; hongroise

I

iceberg lettuce; head lettuce	laitue Iceberg; laitue pommée
ice cream	crème glacée; glace
ice cream bombe	bombe glacée
ice cream scoop	cuiller à glace; cuiller à crème glacée; cuillère à glace; cuillère à crème glacée
iced tea	thé glacé
icing (Canada); frosting (US)	glaçage
icing sugar (Canada); confectioners' sugar (US); powdered sugar (US)	sucre à glacer (Canada); sucre glace (France)
infusion	infusion
inside round; top round (beef)	intérieur de ronde (boeuf)
Irish lamb stew; Irish stew	ragoût d'agneau irlandais; ragoût irlandais
Irish stew; Irish lamb stew	ragoût irlandais; ragoût d'agneau irlandais
Italian sauce	sauce italienne

J

jelly	gelée
julienne	julienne

K

kettle	bouilloire
kidney	rognon
Kiev	à la Kiev
kilogram (kg)	kilogramme (kg)
knead, to	pétrir
knob celery; celery root; celeriac	céleri-rave
kosher	cacher

L

lactose; milk sugar	lactose; sucre de lait
ladle	louche
lady finger	biscuit à la cuiller
lake trout	truite grise; touladi
lard	saindoux
lard, to	larder
larding needle	lardoire
lardoon	lardon
laurel	laurier
laurel leaf; bay leaf	feuille de laurier
leading sauce; mother sauce	sauce mère
lean meat; fat-free meat	viande maigre
leaven	levain
leavening agent	agent de levage; agent de levain
leek	poireau
leg (lamb)	gigot (agneau)
lentil	lentille
liaison; binder; binding agent	liaison; liant; agent de liaison
lime	lime; limette
litre (L)	litre (L)
little sauce; small sauce; derivative sauce	sauce dérivée; sauce composée
liver pâté	pâté de foie
loaf pan; bread pan	moule à pain

lobster	homard
lobster Newburg	homard Newburg; homard à la Newburg
loin (beef)	longe (boeuf)
low heat	feu doux

M

macédoine; macedoine	macédoine
macedoine; macédoine	macédoine
mackerel	maquereau
Madeira; Madeira wine	madère; vin de Madère
Madeira sauce	sauce madère
Madeira wine; Madeira	vin de Madère; madère
main course; main dish; pièce de résistance; entrée* (*English context)	plat principal; plat de résistance
main dish; main course; pièce de résistance; entrée* (*English context)	plat de résistance; plat principal
maître d'hôtel butter	beurre maître d'hôtel
maltaise sauce	sauce maltaise
manié butter; beurre manié	beurre manié
marbled meat	viande persillée; viande marbrée
marbling	marbré
Marengo	Marengo
margarine	margarine
marinade	marinade
marinate, to	mariner
marjoram; marjoram leaf	marjolaine
marjoram leaf; marjoram	marjolaine
mashed potatoes; whipped potatoes	purée de pommes de terre; pommes de terre en purée
mayonnaise	mayonnaise

measuring cup	tasse à mesurer; verre mesureur; verre gradué
meat glaze; glace de viande	glace de viande
meat grinder	hachoir à viande; hache-viande
meat jelly	gelée de viande
meat pie	pâté à la viande; tourtière (4)
meat saw	scie à viande; scie de boucher
meat slicer	trancheuse à viande; tranche-viande
meat thermometer	thermomètre à viande
medium (meat)	à point (viande)
medium-boiled egg; medium-cooked egg	oeuf mollet
medium-cooked egg; medium-boiled egg	oeuf mollet
melt, to	fondre (faire)
melted butter; drawn butter	beurre fondu
menu planning	planification des menus; composition des menus
meunière; à la meunière	meunière; à la meunière
microwave; microwave oven	micro-ondes; four à micro-ondes
microwave oven; microwave	four à micro-ondes; micro-ondes
Milanaise	milanaise
milk powder; powdered milk	poudre de lait; lait en poudre
milk sugar; lactose	sucre de lait; lactose
millilitre (mL)	millilitre (mL)
milling	mouture
mince, to	hacher fin
minestrone	minestrone

mint jelly	gelée à la menthe
mint sauce	sauce à la menthe
mirepoix	mirepoix
mixed pickling spice	épices pour marinades
mixer	malaxeur
moderate heat	feu moyen; feu modéré
moist heat	chaleur humide
molasses	mélasse
mollusk	mollusque
morel	morille
Mornay; Mornay sauce	Mornay; sauce Mornay
Mornay sauce; Mornay	sauce Mornay; Mornay
mortar	mortier
mother sauce; leading sauce	sauce mère
mousseline sauce	sauce mousseline
muffin	muffin; moufflet
mulligatawny	mulligatawny
muscle fiber (meat)	fibre musculaire (viande)
mushroom sauce	sauce aux champignons
mustard powder	moutarde en poudre
mustard sauce	sauce moutarde
mustard seed	graine de moutarde

N

national soup	potage traditionnel
natural flavor; natural flavoring	arôme naturel
natural flavoring; natural flavor	arôme naturel
navarin	navarin
neck (beef)	collier (boeuf)
Newburg; à la Newburg	Newburg; à la Newburg
Newburg sauce	sauce Newburg
New England clam chowder	chaudrée de la Nouvelle-Angleterre
New York steak	bifteck New York
night chef	chef de nuit
nitrate	nitrate
noodle dough	pâte à nouilles
Normande sauce; Normandy sauce	sauce normande
Normandy sauce; Normande sauce	sauce normande
nutmeg	muscade
nutritional value	valeur nutritive

O

omelet; omelette	omelette
omelette; omelet	omelette
onion sauce	sauce à l'oignon
operating food cost; food cost percentage	pourcentage du prix de revient
oregano	origan
outside round; bottom round (beef)	extérieur de ronde (boeuf)
oven	four
over-easy egg; over-light egg	oeuf tourné
over-light egg; over-easy egg	oeuf tourné
oxtail	queue de boeuf
oyster	huître
oyster knife	couteau à huître; ouvre-huître(s)
oyster person	écailler; écaillère

P

pan	poêle
pancake	crêpe
pannequet	pannequet
pantry	office de restaurant
pantry chef	chef garde-manger
papillote	papillote
paprika	paprika
parfait	parfait
paring knife	couteau d'office
parisienne; à la parisienne	parisienne; à la parisienne
parsley	persil
pasta	pâte alimentaire
pasta maker	machine à faire les pâtes; machine à pâtes
pasteurized milk	lait pasteurisé
pastry	pâtisserie
pastry bag	poche à douille; poche à pâtisserie; poche à décorer
pastry brush	pinceau à pâtisserie
pastry cook; patissier	pâtissier; pâtissière
pastry flour	farine à pâtisserie
pastry tube	douille
pâte à choux; éclair paste; choux paste	pâte à choux
pâté de foie gras	pâté de foie gras

patissier; pastry cook	pâtissier; pâtissière
patty shell; vol-au-vent	vol-au-vent
paupiette	paupiette
pearl onion	oignon de semence; petit oignon blanc
pea soup; Canadian pea soup	soupe aux pois
peel, to	éplucher; peler
pepper steak	bifteck au poivre
perforated spoon	cuiller perforée; cuillère perforée
periwinkle (generic term)	bigorneau (terme spécifique)
permanent emulsion	émulsion stable
petit(-)four	petit(-)four
phosphorus	phosphore
pickle, to	mariner
pièce de résistance; main course; main dish; entrée* (*English context)	plat principal; plat de résistance
pie crust	croûte de tarte
pie dough	pâte brisée
pie plate	moule à tarte
pie server	pelle à tarte
pie shell	fond de tarte
pike	brochet
plate (beef)	poitrine (boeuf)
plate service; American service	service à l'assiette; service à l'américaine
poach, to	pocher

poached egg	oeuf poché
poissonnier; fish cook	poissonnier; poissonnière
pork chop	côtelette de porc
pork tenderloin	filet de porc
porterhouse; porterhouse steak	bifteck d'aloyau (gros filet)
porterhouse steak; porterhouse	bifteck d'aloyau (gros filet)
portion control	contrôle des portions
portion scale	pèse-portion; balance à mesurer les portions
porto; port wine	porto
portugaise; à la portugaise	portugaise; à la portugaise
Portuguese sauce	sauce portugaise
port wine; porto	porto
potage Parmentier	potage Parmentier
potager; soup cook	potager; potagère
potato peeler; electric potato peeler	éplucheuse à pommes de terre
pot roast	morceau à braiser
pot-roast, to	cuire à l'étouffée; cuire à l'étuvée; cuire à couvert
poulette; poulette sauce	sauce poulette
poulette sauce; poulette	sauce poulette
powdered milk; milk powder	lait en poudre; poudre de lait
powdered sugar (US); icing sugar (Canada); confectioners' sugar (US)	sucre à glacer (Canada); sucre glace (France)
preservative; preservative agent	conservateur; agent de conservation; agent conservateur
preservative agent; preservative	agent conservateur; agent de conservation; conservateur

pressure cooker	autocuiseur
primal cut; wholesale cut	coupe primaire; coupe de gros
prime rib; rib (beef)	côte de boeuf; côte
processed cheese	fromage fondu
profiterole	profiterole
puff pastry; flaky pastry	pâte feuilletée
pulp	pulpe
pumpernickel; pumpernickel bread	pumpernickel; pain pumpernickel; pain de seigle noir
pumpernickel bread; pumpernickel	pain pumpernickel; pumpernickel; pain de seigle noir
purée	purée
purée, to	réduire en purée

Q

quiche

quiche

R

rack (lamb or pork)	carré (agneau ou porc)
radish	radis
ragoût; stew	ragoût
rainbow trout	truite arc-en-ciel
rancidity	rancidité
range	cuisinière
rare (meat)	saignant (viande)
raspings	chapelure fine
red meat	viande rouge
red pepper; cayenne; cayenne pepper (fruit)	piment de Cayenne
red snapper	vivaneau
reduce, to	réduire
reduction	réduction
reheat, to	réchauffer
reheating	réchauffage
relief cook; swing cook; rounds cook; tournant	cuisinier tournant; cuisinière tournante
rendered fat	graisse fondue (de viande)
rib; prime rib (beef)	côte; côte de boeuf
rib eye (beef)	faux-filet (boeuf)
rib steak	bifteck de côte
rissole	rissole
rissolé	rissolé
roast, to	rôtir

roast beef	rôti de boeuf
roast beef slicer; slicer	couteau tranche-lard
roast cook; rotisseur	rôtisseur; rôtisseuse
roasting pan	plaque à rôtir
Robert sauce	sauce Robert
rolling pin	rouleau à pâte; rouleau à pâtisserie
romaine; romaine lettuce	romaine; laitue romaine
romaine lettuce; romaine	laitue romaine; romaine
rosemary	romarin
rotisseur; roast cook	rôtisseur; rôtisseuse
round (beef)	ronde (boeuf)
round fish	poisson entier
rounds cook; tournant; relief cook; swing cook	cuisinier tournant; cuisinière tournante
round steak	bifteck de ronde
roux	roux
rump (beef)	croupe (boeuf)
rusk	biscotte
Russian service	service à la russe; service au guéridon
rye bread	pain de seigle

S

saddle (hare)	râble (lièvre)
saffron	safran
sage	sauge
salad bar	table à salades; buffet à salades
salad dressing	sauce à salade
salad dressing (generic term)	vinaigrette (terme spécifique)
salad plate	assiette à salade
salamander	salamandre
salmonella; Salmonella	salmonella; Salmonella; salmonelle
Salmonella; salmonella	Salmonella; salmonella; salmonelle
salt pork	lard salé; porc salé
saturated fats	graisses saturées
sauce	sauce
sauceboat; gravy boat	saucière
saucepan	casserole
saucier	saucier; saucière
sauté	sauté (n.)
sauté, to	sauter (faire)
sautéed	sauté (adj.)
sauté pan	sauteuse
savory	sarriette
scoop (shovel for flour, sugar, etc.)	pelle à pâtisserie
Scotch broth	potage écossais
scrambled egg	oeuf brouillé

seafood	poissons et fruits de mer
seafood casserole	casserole de poissons et de fruits de mer
sear, to	saisir
seasoning	assaisonnement
second cook	second cuisinier; seconde cuisinière
semi-soft cheese	fromage à pâte demi-ferme
shad	alose
shallot	échalote
sheet pan; baking sheet	plaque à pâtisserie
shellfish	fruits de mer
sherry (wine)	xérès
shirred egg	oeuf sur le plat
shortening	shortening
short loin (beef)	longe courte (boeuf)
short ribs (beef)	bout de côtes (boeuf)
shoulder (beef)	épaule (boeuf)
shrimp butter	beurre de crevettes
shrinkage (meat)	rétrécissement (viande)
side (of beef)	demi-boeuf
side dish	plat d'accompagnement
sieve; strainer	tamis
sifter	tamis à farine
simmer, to	mijoter; frémir
sinewy meat	viande tendineuse

sirloin (beef)	surlonge (boeuf)
sirloin point (beef)	pointe de surlonge (boeuf)
sirloin steak	bifteck de surlonge
skate	raie
skewer	brochette
skim, to	écumer
skimmer	écumoire
skim milk	lait écrémé
slicer; roast beef slicer	couteau tranche-lard
slicer; slicing machine	trancheuse; machine à trancher
slicing machine; slicer	machine à trancher; trancheuse
small sauce; little sauce; derivative sauce	sauce dérivée; sauce composée
snow pea; sugar pea	pois mange-tout
sodium bicarbonate; baking soda	bicarbonate de soude; bicarbonate de sodium
soft-boiled egg; soft-cooked egg	oeuf à la coque
soft cheese	fromage à pâte molle
soft-cooked egg; soft-boiled egg	oeuf à la coque
soubise; soubise sauce	soubise; sauce soubise
soubise sauce; soubise	sauce soubise; soubise
soufflé	soufflé
soup	potage
soup cook; potager	potager; potagère
sour cream	crème sure
sous(-)chef	sous-chef

spatula	spatule
spiny lobster	langouste
spit	broche
square-cut chuck; chuck (beef)	bloc d'épaule (boeuf)
staphylococcus	staphylocoque
starch	amidon
starch (the French term refers to the starch taken from the underground parts of plants)	fécule (ce terme est réservé aux amidons en provenance des parties souterraines des plantes)
steak; fish steak	darne
steak Diane	bifteck Diane
steak tartare	bifteck tartare
steam-jacketed kettle; steam kettle	marmite à chemise de vapeur; marmite à vapeur
steam kettle; steam-jacketed kettle	marmite à vapeur; marmite à chemise de vapeur
steam-pressure cabinet	autoclave
steam table	table chaude
stew; ragoût	ragoût
stewed fruit; compote	compote
stock	fond
stock pot; stockpot	marmite
stockpot; stock pot	marmite
storage temperature	température de stockage; température d'entreposage
strainer; sieve	tamis
stuffed cabbage	chou farci

stuffed mushroom	champignon farci
stuffing; farce (3)	farce
sturgeon	esturgeon
sugar pea; snow pea	pois mange-tout
sunny-side up egg	oeuf au miroir
suprême	suprême
suprême of chicken; chicken suprême	suprême de poulet
suprême sauce	sauce suprême
sweat, to	suer
sweet-and-sour	aigre-doux
sweetbread	ris
sweet bun; brioche	brioche
sweeten, to	sucrer
sweetened concentrated milk; condensed milk	lait concentré sucré
swing cook; rounds cook; tournant; relief cook	cuisinier tournant; cuisinière tournante
Swiss cheese	fromage suisse
Swiss steak	bifteck à la suisse
synthetic color; artificial color; artificial coloring	colorant synthétique; colorant artificiel; colorant de synthèse

T

table d'hôte	table d'hôte
table d'hôte menu (with or without choice)	menu table d'hôte; menu à prix fixe (avec ou sans choix)
tannic acid; tannin	acide tannique; tanin; tannin
tannin; tannic acid	tanin; tannin; acide tannique
tapioca	tapioca
tarragon	estragon
tart	tartelette
tartar sauce	sauce tartare
T-bone (beef)	aloyau (boeuf)
T-bone; T-bone steak	bifteck d'aloyau
T-bone steak; T-bone	bifteck d'aloyau
temporary emulsion	émulsion temporaire; émulsion non stable
tenderize, to	attendrir
tenderizer	attendrisseur
tenderloin (meat)	filet (viande)
terrine	terrine
thaw, to	dégeler
thermometer	thermomètre
thicken, to	épaissir
thickening agent	épaississant; agent épaississant
thick soup	potage lié
thin slice, to; fine slice, to; émincer, to	émincer

thyme	thym
timer	minuterie
toast	rôtie
toasted	grillé
toaster	grille-pain
tomato sauce	sauce tomate
tongs; food tongs	pince; pince de cuisine
top round; inside round (beef)	intérieur de ronde (boeuf)
tournant; relief cook; swing cook; rounds cook	cuisinier tournant; cuisinière tournante
tournedos	tournedos
tray	plateau
trichinosis	trichinose
trimming	parure
tripe	tripe
trout	truite
truss, to	brider; trousser
tureen	soupière
turn, to (vegetables)	tourner (légumes)

U

unmold, to	démouler
unsweetened	non sucré

V

vanilla	vanille
variety meats	abats
veal cutlet	escalope de veau
veal Marengo	veau Marengo
vegetable cook; entremetier	entremétier
vegetable cooler	réfrigérateur à légumes
vegetable peeler	couteau économe; couteau éplucheur
vegetable shortening	shortening végétal
velouté; velouté sauce	velouté; sauce veloutée
velouté sauce; velouté	sauce veloutée; velouté
vénitienne; à la vénitienne	vénitienne; à la vénitienne
vermicelli	vermicelle
very rare (meat)	bleu (viande)
vinaigrette (sauce)	vinaigrette (sauce)
Virginia ham	jambon de Virginie
vol-au-vent; patty shell	vol-au-vent

W

wafer	gaufrette
waffle	gaufre
waffle iron	gaufrier
Waldorf salad	salade Waldorf
walk-in refrigerator	réfrigérateur-chambre
walleye	doré
water chestnut	chataîgne d'eau
watercress	cresson; cresson de fontaine; cresson d'eau
waxy maize starch	amidon de maïs cireux
well done (meat)	bien cuit (viande)
western omelet	omelette de l'Ouest
western sandwich	sandwich de l'Ouest
wheat flour	farine de blé; farine de froment
whip; wire whip	fouet
whip, to	fouetter
whipped butter	beurre fouetté
whipped cream	crème fouettée
whipped potatoes; mashed potatoes	pommes de terre en purée; purée de pommes de terre
whipping	fouettage
white bread	pain blanc
white meat	viande blanche
white roux	roux blanc
white sauce	sauce blanche

white stock	fond blanc
white sugar	sucre blanc
whole milk	lait entier
wholesale cut; primal cut	coupe de gros; coupe primaire
whole wheat bread	pain de blé entier
whole wheat flour	farine de blé entier; farine de blé complet
wild rice	riz sauvage
wing (poultry)	aile (volaille)
wing steak; club steak	bifteck de côte d'aloyau
wire whip; whip	fouet
wok	wok
wooden spoon	cuiller en bois; cuillère en bois
Worcestershire sauce	sauce Worcestershire
work table	table de travail

Y

yeast	levure
yeast cake	tablette de levure
yellow sugar	cassonade blonde
yield	rendement
yoghurt; yogurt	yogourt
yogurt; yoghurt	yogourt
Yorkshire pudding	pudding Yorkshire

Z

zest	zeste
zest, to	zester
zester	couteau à zester; zesteur

A

abats	variety meats
abattis	giblets
accompagnement	accompaniment
achigan	bass
acide acétique	acetic acid
acide citrique	citric acid
acide tannique; tanin; tannin	tannic acid; tannin
additif alimentaire	food additive
agar-agar	agar; agar-agar
agent aromatisant; aromatisant	flavoring agent; flavoring
agent conservateur; agent de conservation; conservateur	preservative agent; preservative
agent de clarification; clarifiant	clarifying agent
agent de conservation; agent conservateur; conservateur	preservative agent; preservative
agent de levage; agent de levain	leavening agent
agent de levain; agent de levage	leavening agent
agent de liaison; liant; liaison	binding agent; binder; liaison
agent épaississant; épaississant	thickening agent
aide-cuisinier; aide-cuisinière; commis de cuisine	assistant cook; cook's helper
aide-cuisinière; aide-cuisinier; commis de cuisine	assistant cook; cook's helper
aiglefin; églefin	haddock
aigre-doux	sweet-and-sour
aiguillette	aiguillette

ail	garlic
aile (volaille)	wing (poultry)
à la carte	à la carte
à l'achat	AP; as purchased
à la créole; créole	créole; creole
à la florentine; florentine	Florentine
à la friture; frit	fried
à la hongroise; hongroise	Hungarian-style; hongroise
à la Kiev	Kiev
à l'américaine	à l'américaine
à la meunière; meunière	à la meunière; meunière
à la Newburg; Newburg	à la Newburg; Newburg
à la parisienne; parisienne	à la parisienne; parisienne
à la portugaise; portugaise	à la portugaise; portugaise
à la vénitienne; vénitienne	à la vénitienne; vénitienne
albumine	albumin
al dente	al dente
aliment-service	convenience food
allemande; sauce allemande	Allemande; Allemande sauce
alose	shad
aloyau (boeuf)	T-bone (beef)
amer au citron	bitter lemon
amidon	starch
amidon de maïs	cornstarch; corn starch
amidon de maïs cireux	waxy maize starch

amuse-gueule	appetizer (food)
anchois	anchovy
angélique	angelica
anguille	eel
apéritif	appetizer (drink)
apéritif; apéro	aperitif
apéro; apéritif	aperitif
à point (viande)	medium (meat)
Argenteuil (asperges)	Argenteuil (asparagus)
aromatisant; agent aromatisant	flavoring; flavoring agent
arôme artificiel	artificial flavoring; artificial flavor
arôme naturel	natural flavor; natural flavoring
arroser	baste, to
arrow-root (fécule)	arrowroot (starch)
artichaut	artichoke
aspect	appearance
asperge	asparagus
aspic	aspic
assaisonnement	seasoning
assiette à salade	salad plate
assiette plate*; grande assiette (*France)	dinner plate
atoca; canneberge	cranberry
attendrir	tenderize, to
attendrisseur	tenderizer

aubergine	eggplant
au bleu	au bleu
au gratin	au gratin
au jus	au jus
autoclave	steam-pressure cabinet
autocuiseur	pressure cooker

B

baba	baba
babeurre	buttermilk
bacon de dos	back bacon
bain-marie	double(-)boiler
bain-marie (récipient qui, plongé dans l'eau chaude, sert à garder la nourriture au chaud)	bain-marie
balance à mesurer les portions; pèse-portion	portion scale
ballottine	ballottine
bananes flambées	bananas flambé
barbeau	barbel
barbue	brill
barder	bard, to
basilic	basil
bâtonnet	batonnet
batteur	beater (domestic appliance)
battre	beat, to
bavaroise; crème bavaroise	Bavarian; Bavarian cream
béarnaise; sauce béarnaise	béarnaise; béarnaise sauce
béchamel; sauce béchamel	béchamel; béchamel sauce
beigne	donut; doughnut (cake)
beignet (aliment recouvert de pâte à frire)	fritter
beignet (pâte molle fourrée ou non)	donut; doughnut (yeast)
beignet au maïs	corn fritter

beignet aux pommes	apple fritter
beurre	butter
beurre à l'ail	garlic butter
beurre clarifié	clarified butter
beurre composé	compound butter
beurre d'anchois	anchovy butter
beurre de crevettes	shrimp butter
beurre d'escargot	escargot butter
beurre fondu	drawn butter; melted butter
beurre fouetté	whipped butter
beurre maître d'hôtel	maître d'hôtel butter
beurre manié	beurre manié; manié butter
beurre noir	beurre noir
beurre noisette	beurre noisette
bicarbonate de sodium; bicarbonate de soude	sodium bicarbonate; baking soda
bicarbonate de soude; bicarbonate de sodium	baking soda; sodium bicarbonate
bien cuit (viande)	well done (meat)
bifteck	beefsteak
bifteck à la suisse	Swiss steak
bifteck au poivre	pepper steak
bifteck d'aloyau	T-bone; T-bone steak
bifteck d'aloyau (gros filet)	porterhouse; porterhouse steak
bifteck de côte	rib steak
bifteck de côte d'aloyau	club steak; wing steak

bifteck de flanc	flank steak
bifteck de ronde	round steak
bifteck de surlonge	sirloin steak
bifteck Diane	steak Diane
bifteck New York	New York steak
bifteck tartare	steak tartare
bigorneau (terme spécifique)	periwinkle (generic term)
biscotte	rusk
biscuit	cookie
biscuit à la cuiller	lady finger
biscuit à la poudre à pâte	biscuit; hot biscuit
bisque	bisque
blanc d'oeuf	egg white
blanchiment	blanching
blanchir	blanch, to
blanc-manger	blanc-mange; blancmange
blanquette	blanquette
blanquette de veau	blanquette de veau; blanquette of veal
bleu (viande)	very rare (meat)
bleu; fromage bleu	Blue; Blue cheese; blue cheese
bloc d'épaule (boeuf)	chuck; square-cut chuck (beef)
boeuf bourguignon	beef bourguignon; boeuf bourguignon
boeuf salé	corned beef brisket
boeuf Stroganoff; boeuf Stroganov; boeuf Strogonoff	beef stroganoff

boeuf Stroganov; boeuf Strogonoff; boeuf Stroganoff	beef stroganoff
boeuf Strogonoff; boeuf Stroganoff; boeuf Stroganov	beef stroganoff
boeuf Wellington	beef Wellington
boisson	beverage
bolet	bolete
bombe glacée	ice cream bombe
bonne femme	bonne femme
bortsch	borsch; borscht
botulisme	botulism
boucher; bouchère	butcher
bouchère; boucher	butcher
boudin	blood pudding; blood sausage
bouillabaisse	bouillabaisse
bouilloire	kettle
bouillon	bouillon; broth
bouillon au poulet	chicken broth
boulangère-pâtissière; boulanger-pâtissier	baker
boulanger-pâtissier; boulangère-pâtissière	baker
bouquet garni	bouquet garni
bout de côtes (boeuf)	short ribs (beef)
braisé	braised
braiser	braise, to
braisière	brazier

brème	bream
brider; trousser	truss, to
brioche	brioche; sweet bun
broche	spit
brochet	pike
brochette	skewer
brocoli	broccoli
brucellose	brucellosis
brûlure de congélation	freezer burn
brunch; déjeuner-dîner	brunch
brunir	brown, to
brunoise	brunoise
buffet	buffet
buffet à salades; table à salades	salad bar

C

cacao	cocoa
cacher	kosher
cafetière	coffee maker
cailler	curdle, to
calcium	calcium
canapé	canapé
canneberge; atoca	cranberry
cannelle	cinnamon
câpre	caper
caraméliser	caramelize, to
carcasse	carcass
cari; curry	curry; curry powder
carpe	carp
carré (agneau ou porc)	rack (lamb or pork)
casserole	casserole
casserole	saucepan
casserole de poissons et de fruits de mer	seafood casserole
cassonade	brown sugar
cassonade blonde	yellow sugar
catégorie	grade
céleri-rave	celery root; celeriac; knob celery
cellulose	cellulose
centilitre (cL)	centilitre (cL)

céréale sèche	dry cereal
cerfeuil	chervil
chair de crabe	crabmeat
chaleur directe	direct heat
chaleur humide	moist heat
chaleur sèche	dry heat
chambre froide	cold room
champignon farci	stuffed mushroom
chanterelle; girolle	chanterelle (mushroom)
chapelure	bread crumbs; breadcrumbs
chapelure fine	raspings
chapon	capon
charlotte	charlotte
charlotte russe	charlotte russe
chasseur	chasseur
châtaigne; marron	chestnut
chataigne d'eau	water chestnut
chateaubriand	chateaubriand
chaudrée	chowder
chaudrée de la Nouvelle-Angleterre	New England clam chowder
chef; chef de cuisine; chef cuisinier; chef cuisinière	chef
chef cuisinier; chef cuisinière; chef; chef de cuisine	chef
chef cuisinier; chef cuisinière; chef; chef de cuisine	chef

chef de banquet	banquet chef
chef de cuisine; chef cuisinier; chef cuisinière; chef	chef
chef de nuit	night chef
chef de partie	chef de partie
chef garde-manger	pantry chef
chicorée	chicory
chiffonnade	chiffonade; chiffonnade
chinois	china cap
chinois étamine	fine china cap
chop suey	chop suey
chou à la crème	cream puff
chou chinois; chou de Chine	Chinese cabbage
chou de Bruxelles	brussels sprout
chou de Chine; chou chinois	Chinese cabbage
chou farci	stuffed cabbage
chou-fleur	cauliflower
chow mein	chow mein
ciboulette	chive
clarifiant; agent de clarification	clarifying agent
clarification	clarification
clarifier	clarify, to
clou de girofle	clove
cobalt	cobalt
cocktail; coquetel (apéritif)	cocktail (aperitif)

cocotte	cocotte
collier (boeuf)	neck (beef)
colorant; colorant alimentaire	coloring agent; food color; food coloring agent
colorant alimentaire; colorant	food color; food coloring agent; coloring agent
colorant artificiel; colorant synthétique; colorant de synthèse	artificial color; artificial coloring; synthetic color
colorant de synthèse; colorant artificiel; colorant synthétique	artificial coloring; synthetic color; artificial color
colorant synthétique; colorant artificiel; colorant de synthèse	synthetic color; artificial color; artificial coloring
commis de cuisine; aide-cuisinier; aide-cuisinière	cook's helper; assistant cook
composition des menus; planification des menus	menu planning
compote	compote; stewed fruit
condiment	condiment
congélateur	freezer
conservateur; agent de conservation; agent conservateur	preservative; preservative agent
consistance	consistency
consommé	consommé
consommé Célestine	consommé Célestine
contrôle des portions	portion control
coq au vin	coq au vin
coquetel; cocktail (apéritif)	cocktail (aperitif)
coquille Saint-Jacques	coquille Saint Jacques
cordon bleu	Cordon Bleu; cordon bleu

coriandre	coriander
cornichon à l'aneth	dill pickle
cornichon "gherkin"	gherkin
côte; côte de boeuf	rib; prime rib (beef)
côte de boeuf; côte	prime rib; rib (beef)
côtelette de porc	pork chop
côtes croisées (boeuf)	cross rib (beef)
cottage; fromage cottage	cottage cheese
coupe de gros; coupe primaire	wholesale cut; primal cut
coupe de viande	cut of meat
coupe-oeuf	egg slicer
coupe-pâte	bench scraper; dough cutter; dough knife
coupe primaire; coupe de gros	primal cut; wholesale cut
couper en cubes	cube, to
couper en dés	dice, to
couperet	cleaver
courge	gourd
couronne d'agneau	crown roast (lamb)
couronne de porc	crown roast (pork)
court-bouillon	court bouillon
couteau à découper	carving knife
couteau à désosser	boning knife
couteau à fromage	cheese knife
couteau à huître; ouvre-huître(s)	oyster knife

couteau à pain	bread knife
couteau à zester; zesteur	zester
couteau de boucher	butcher knife
couteau de chef	chef's knife; French knife
couteau d'office	paring knife
couteau économe; couteau éplucheur	vegetable peeler
couteau éplucheur; couteau économe	vegetable peeler
couteau tranche-lard	roast beef slicer; slicer
crabe	crab
Crécy	Crecy
crème à ... % M.G.	coffee cream
crème anglaise	custard
crème au beurre	buttercream (icing)
crème au café	coffee cream (dessert)
crème bavaroise; bavaroise	Bavarian cream; Bavarian
crème chantilly	Chantilly cream
crème de céleri	cream of celery soup
crème de tartre	cream of tartar
crème de tomate	cream of tomato soup
crème fouettée	whipped cream
crème glacée; glace	ice cream
crème sure	sour cream
créole; à la créole	créole; creole
crêpe	pancake
crêpe Suzette	crêpe Suzette

crêpière; poêle à crêpes	crêpe pan
crépinette	flat sausage
cresson; cresson de fontaine; cresson d'eau	watercress
cresson d'eau; cresson; cresson de fontaine	watercress
cresson de fontaine; cresson d'eau; cresson	watercress
croissant	crescent roll; croissant
croquette	croquette
crosse de fougère	fiddlehead
croupe (boeuf)	rump (beef)
croûte de tarte	pie crust
croûton	crouton
crustacé	crustacean
Cryovac®	Cryovac®
cuiller à crème glacée; cuillère à glace; cuillère à crème glacée; cuiller à glace	ice cream scoop
cuiller à glace; cuiller à crème glacée; cuillère à glace; cuillère à crème glacée	ice cream scoop
cuillère à crème glacée; cuiller à glace; cuiller à crème glacée; cuillère à glace	ice cream scoop
cuillère à glace; cuillère à crème glacée; cuiller à glace; cuiller à crème glacée	ice cream scoop
cuillère en bois; cuiller en bois	wooden spoon
cuiller en bois; cuillère en bois	wooden spoon

cuillère perforée; cuiller perforée	perforated spoon
cuiller perforée; cuillère perforée	perforated spoon
cuire à couvert; cuire à l'étouffée; cuire à l'étuvée	pot-roast, to
cuire à l'étouffée; cuire à l'étuvée; cuire à couvert	pot-roast, to
cuire à l'étuvée; cuire à couvert; cuire à l'étouffée	pot-roast, to
cuire au four	bake, to
cuisinier; cuisinière	cook
cuisinière	range
cuisinière; cuisinier	cook
cuisinière électrique	electric range
cuisinière tournante; cuisinier tournant	rounds cook; tournant; relief cook; swing cook
cuisinier tournant; cuisinière tournante	relief cook; swing cook; rounds cook; tournant
cuisse (boeuf)	hip (beef)
cuisses de grenouille	frog legs
cuisson au four	baking
cuisson mixte	combination method
curry; cari	curry powder; curry
cycle de décongélation	defrost cycle

D

darne	fish steak; steak
décilitre (dL)	decilitre (dL)
décongeler	defrost, to
découper	carve, to
dégeler	thaw, to
déglacer	deglaze, to
dégraisser	degrease, to
déjeuner-dîner; brunch	brunch
demi-boeuf	side (of beef)
demi-glace; sauce demi-glace	demi-glace; demi-glace sauce
démouler	unmold, to
désossé	boneless
désosser	bone, to
diététiste	dietician; dietitian
diluer	dilute, to
dîner prié	formal dinner
dolique à oeil noir	black-eyed pea
doré	walleye
douille	pastry tube
durée de cuisson; temps de cuisson	cooking time
duxelles	duxelles

E

écailler; écaillère	oyster person
écaillère; écailler	oyster person
échalote	shallot
éclair	éclair
écrevisse	crayfish
écumer	skim, to
écumoire	skimmer
églefin; aiglefin	haddock
égoutter	drain, to
émincer	émincer, to; fine slice, to; thin slice, to
émulsifiant; émulsionnant	emulsifier; emulsifying agent
émulsion	emulsion
émulsionnant; émulsifiant	emulsifying agent; emulsifier
émulsion non stable; émulsion temporaire	temporary emulsion
émulsion stable	permanent emulsion
émulsion temporaire; émulsion non stable	temporary emulsion
en cocotte	en cocotte
en conserve	canned
en croûte	en croute
en papillote	en papillote
en pâte à frire	batter fried; battered
entrée; hors-d'oeuvre	entrée (appetizer in the French context)

entremétier	entremetier; vegetable cook
épaissir	thicken, to
épaississant; agent épaississant	thickening agent
épaule (boeuf)	shoulder (beef)
épices pour marinades	mixed pickling spice
éplucher; peler	peel, to
épluche-légumes; épluche-pommes de terre	electric potato peeler; potato peeler
escalope de veau	veal cutlet
escarole; scarole	escarole
espagnole; sauce espagnole; sauce brune	espagnole; espagnole sauce; brown sauce
estampille de catégorie	grade stamp; grading stamp
estragon	tarragon
esturgeon	sturgeon
étal	butcher block
éviscéré	eviscerated
extérieur de ronde (boeuf)	bottom round; outside round (beef)

F

farce	dressing (2)
farce	farce; stuffing (3)
farce au pain	bread dressing
farce aux marrons	chestnut dressing
farine à gâteau	cake flour
farine à pâtisserie	pastry flour
farine de blé; farine de froment	wheat flour
farine de blé complet; farine de blé entier	whole wheat flour
farine de blé entier; farine de blé complet	whole wheat flour
farine de boulangerie; farine panifiable	bread flour
farine de froment; farine de blé	wheat flour
farine de son	bran flour
farine panifiable; farine de boulangerie	bread flour
fariner	flour, to
farine tout usage	all-purpose flour
faux-filet (boeuf)	rib eye (beef)
fécule (ce terme est réservé aux amidons en provenance des parties souterraines des plantes)	starch (the French term refers to the starch taken from the underground parts of plants)
fenouil	fennel
feu doux	low heat
feuille de chou farcie; roulade de chou farcie	cabbage roll

feuille de laurier	bay leaf; laurel leaf
feu modéré; feu moyen	moderate heat
feu moyen; feu modéré	moderate heat
feu vif	high heat
fibre musculaire (viande)	muscle fiber (meat)
figer	congeal, to
figue	fig
filet (poisson ou viande)	fillet; filet (fish or meat)
filet (viande)	tenderloin (meat)
filet de boeuf	beef tenderloin
filet de porc	pork tenderloin
filet de sole	fillet of sole
fileter; lever un filet	fillet, to
filet mignon	filet mignon
fines herbes	fine herbs; fines herbes
flambé	flambé; flambéed
flanc (boeuf)	flank (beef)
flétan	halibut
florentine; à la florentine	Florentine
foie de poulet	chicken liver
fond	stock
fond blanc	white stock
fond brun	brown stock
fond de tarte	pie shell
fondre (faire)	melt, to

fondue	fondue
fouet	beater (attachment)
fouet	whip; wire whip
fouet de bambou	bamboo whisk
fouettage	whipping
fouetter	whip, to
four	oven
four à convection; four à convexion	convection oven
four à convexion; four à convection	convection oven
four à micro-ondes; micro-ondes	microwave oven; microwave
fourchette à découper	carving fork
fournée	batch (baking)
frémir; mijoter	simmer, to
fricadelle de boeuf	hamburg patty
fricadelle de poisson	fish cake
fricassée	fricassée
frire	fry, to
frire à grande friture	deep-fry, to
frit; à la friture	fried
frites; pommes de terre frites	French fries; French fried potatoes
friteuse	deep fryer; deep-fat fryer
friturier; friturière	fry cook
friturière; friturier	fry cook
fromage à la crème	cream cheese
fromage à pâte demi-ferme	semi-soft cheese

fromage à pâte dure	hard cheese
fromage à pâte molle	soft cheese
fromage bleu; bleu	blue cheese; Blue cheese; Blue
fromage cottage; cottage	cottage cheese
fromage de tête	headcheese
fromage en grains	curd cheese
fromage fondu	processed cheese
fromage râpé	grated cheese
fromage suisse	Swiss cheese
fruit déshydraté; fruit séché	dehydrated fruit; dried fruit
fruits de mer	shellfish
fruit séché; fruit déshydraté	dried fruit; dehydrated fruit
fumet	fumet

G

galantine	galantine
garde-manger	garde(-)manger
garniture	filling
garniture	garnish
gâteau au fromage	cheese cake
gâteau aux carottes	carrot cake
gâteau aux fruits	fruit cake
gâteau de la Forêt-Noire	Black Forest cake
gâteau des anges	angel cake; angel food cake; angel food
gaufre	waffle
gaufrette	wafer
gaufrier	waffle iron
gaz carbonique	carbon dioxide gas
gélatine	gelatin
gelée	jelly
gelée à la menthe	mint jelly
gelée de viande	meat jelly
gélinotte	grouse
gigot (agneau)	leg (lamb)
gingembre	ginger
girolle; chanterelle	chanterelle (mushroom)
glaçage	frosting (US); icing (Canada)
glace	glaze

glace; crème glacée	ice cream
glace de poisson	fish glaze; glace de poisson
glace de poulet	chicken glaze; glace de poulet
glace de viande	glace de viande; meat glaze
glacer	glaze, to
glucide	carbohydrate
glucose	glucose
gluten	gluten
glycogène	glycogen
goujon	gudgeon
goulache; goulash; goulasch	goulash
goulache hongroise	Hungarian goulash
goulasch; goulache; goulash	goulash
goulash; goulasch; goulache	goulash
grain (de la viande)	grain (of meat)
grain de café	coffee bean
graine de céleri	celery seed
graine de moutarde	mustard seed
graisse; matière grasse	fat
graisse fondue (de viande)	rendered fat
graisses saturées	saturated fats
gramme (g)	gram (g)
grande arête (poisson)	backbone (of fish)
grande assiette; assiette plate* (*France)	dinner plate

grenadin	grenadin
gril	grill
grillardin	broiler cook; grillardin
grillé	toasted
grille-pain	toaster
griller	broil, to
griller	grill, to
Guide alimentaire canadien	Canada's Food Guide

H

habillé (poisson ou volaille)	dressed (fish or poultry)
habiller (poisson ou volaille)	dress, to (fish or poultry)
hacher	chop, to
hacher fin	mince, to
hache-viande; hachoir à viande	meat grinder
hachoir	food chopper
hachoir à viande; hache-viande	meat grinder
hareng	herring
haut-de-côtes (boeuf)	chuck short rib (beef)
hollandaise; sauce hollandaise	hollandaise; hollandaise sauce
homard	lobster
homard à la Newburg; homard Newburg	lobster Newburg
homard Newburg; homard à la Newburg	lobster Newburg
hongroise; à la hongroise	hongroise; Hungarian-style
hors-d'oeuvre	hors d'oeuvre
hors-d'oeuvre; entrée	entrée (appetizer in the French context)
huître	oyster
huîtres frites enrobées de bacon	angels on horseback

I

infusion	infusion
intérieur de ronde (boeuf)	inside round; top round (beef)
intoxication alimentaire	food poisoning

J

jambon de Virginie	Virginia ham
jarret (boeuf)	shank (beef)
jaune d'oeuf	egg yolk
julienne	julienne

K

kilogramme (kg)	kilogram (kg)

L

lactose; sucre de lait	lactose; milk sugar
lait concentré	evaporated milk
lait concentré sucré	condensed milk; sweetened concentrated milk
lait de culture	cultured milk
lait écrémé	skim milk
lait en poudre; poudre de lait	powdered milk; milk powder
lait entier	whole milk
lait homogénéisé	homogenized milk
lait pasteurisé	pasteurized milk
laitue Bibb	Bibb lettuce
laitue Boston	Boston lettuce
laitue Iceberg; laitue pommée	iceberg lettuce; head lettuce
laitue pommée; laitue Iceberg	head lettuce; iceberg lettuce
laitue romaine; romaine	romaine lettuce; romaine
langouste	spiny lobster
larder	lard, to
lardoire	larding needle
lardon	lardoon
lard salé; porc salé	salt pork
laurier	laurel
laveur de vaisselle; laveuse de vaisselle; plongeur; plongeuse	dishwasher
laveuse de vaisselle; laveur de vaisselle; plongeur; plongeuse	dishwasher

lentille	lentil
levain	leaven
lever un filet; fileter	fillet, to
levure	yeast
levure chimique	baking powder
levure chimique	chemical leavener; chemical leavening agent
levure desséchée; levure sèche	dry yeast
levure sèche; levure desséchée	dry yeast
liaison	binding
liaison; liant; agent de liaison	liaison; binder; binding agent
liant; agent de liaison; liaison	binder; binding agent; liaison
lier	bind, to
lime; limette	lime
limette; lime	lime
litre (L)	litre (L)
longe (boeuf)	loin (beef)
longe courte (boeuf)	short loin (beef)
louche	ladle

M

macédoine	macedoine; macédoine
macédoine de fruits	fruit cocktail
machine à faire les pâtes; machine à pâtes	pasta maker
machine à pâtes; machine à faire les pâtes	pasta maker
machine à trancher; trancheuse	slicing machine; slicer
madère; vin de Madère	Madeira; Madeira wine
malaxeur	mixer
maquereau	mackerel
marbré	marbling
Marengo	Marengo
margarine	margarine
marinade	marinade
mariner	marinate, to
mariner	pickle, to
marjolaine	marjoram; marjoram leaf
marmelade de canneberges; purée de canneberges	cranberry sauce
marmelade de pommes; purée de pommes	applesauce
marmite	stock pot; stockpot
marmite à chemise de vapeur; marmite à vapeur	steam-jacketed kettle; steam kettle
marmite à vapeur; marmite à chemise de vapeur	steam kettle; steam-jacketed kettle
marque de catégorie	grade mark

marron; châtaigne	chestnut
matériel à décorer les gâteaux	cake decorating equipment
matière grasse; graisse	fat
matière grasse du beurre	butterfat
maturation (de la viande)	ageing; aging (of meat)
mayonnaise	mayonnaise
mélangeur	blender
mélasse	molasses
menu à la carte	à la carte menu
menu à prix fixe; menu table d'hôte (avec ou sans choix)	table d'hôte menu (with or without choice)
menu rotatif	cycle menu
menu table d'hôte; menu à prix fixe (avec ou sans choix)	table d'hôte menu (with or without choice)
meunière; à la meunière	meunière; à la meunière
micro-ondes; four à micro-ondes	microwave; microwave oven
mijoter; frémir	simmer, to
milanaise	Milanaise
millilitre (mL)	millilitre (mL)
minestrone	minestrone
minuterie	timer
mirepoix	mirepoix
mode de cuisson	cooking method
moelle	bone marrow
mollusque	mollusk
morceau à braiser	pot roast

morille	morel
Mornay; sauce Mornay	Mornay; Mornay sauce
mortier	mortar
morue	cod; codfish
moufflet; muffin	muffin
moufflet au son; muffin au son	bran muffin
moule à gâteau	cake pan
moule à pain	bread pan; loaf pan
moule à tarte	pie plate
moulu	ground
moutarde en poudre	mustard powder
moutarde sèche	dry mustard
mouture	milling
muffin; moufflet	muffin
muffin anglais; pain moufflet	English muffin
muffin au son; moufflet au son	bran muffin
mulligatawny	mulligatawny
muscade	nutmeg

N	
navarin	navarin
Newburg; à la Newburg	Newburg; à la Newburg
nitrate	nitrate
non sucré	unsweetened

O

oeuf à la coque	soft-boiled egg; soft-cooked egg
oeuf au miroir	sunny-side up egg
oeuf bouilli	boiled egg
oeuf brouillé	scrambled egg
oeuf congelé	frozen egg
oeuf dur	hard-boiled egg; hard-cooked egg
oeuf mollet	medium-boiled egg; medium-cooked egg
oeuf poché	poached egg
oeuf poêlé	fried egg
oeufs à la florentine	eggs Florentine
oeufs bénédictine	eggs Benedict
oeufs en poudre	dried eggs
oeuf sur le plat	shirred egg
oeuf tourné	over-easy egg; over-light egg
office de restaurant	pantry
oignon de semence; petit oignon blanc	pearl onion
omelette	omelet; omelette
omelette à la norvégienne; omelette norvégienne	baked Alaska
omelette de l'Ouest	western omelet
omelette norvégienne; omelette à la norvégienne	baked Alaska
orge	barley
origan	oregano
ouvre-huître(s); couteau à huître	oyster knife

P

pain blanc	white bread
pain brun	brown bread
pain de blé entier	whole wheat bread
pain de seigle	rye bread
pain de seigle noir; pain pumpernickel; pumpernickel	pumpernickel bread; pumpernickel
pain doré	French toast
pain moufflet; muffin anglais	English muffin
pain pumpernickel; pumpernickel; pain de seigle noir	pumpernickel bread; pumpernickel
palette (boeuf)	blade (beef)
pané	breaded
paner	bread, to
pannequet	pannequet
papillote	papillote
paprika	paprika
parfait	parfait
parisienne; à la parisienne	parisienne; à la parisienne
parure	trimming
passoire	colander
pâte	batter (1)
pâte	dough (1)
pâte à beignets; pâte à frire pour beignets	fritter batter
pâte à choux	choux paste; éclair paste; pâte à choux

pâte à frire	batter (for deep frying)
pâte à frire pour beignets; pâte à beignets	fritter batter
pâté à la viande; tourtière (4)	meat pie
pâte alimentaire	pasta
pâte à nouilles	noodle dough
pâte à pain	bread dough
pâte brisée	pie dough
pâté de boeuf et de rognons; timbale de boeuf et de rognons	beef and kidney pie
pâté de foie	liver pâté
pâté de foie gras	pâté de foie gras
pâte feuilletée	flaky pastry; puff pastry
pâté impérial	egg roll
pâtisserie	pastry
pâtisserie danoise	Danish pastry
pâtissier; pâtissière	pastry cook; patissier
pâtissière; pâtissier	patissier; pastry cook
paupiette	paupiette
peler; éplucher	peel, to
pelle à pâtisserie	scoop (shovel for flour, sugar, etc.)
pelle à tarte	pie server
persil	parsley
pèse-portion; balance à mesurer les portions	portion scale
petit(-)four	petit(-)four

petit gâteau	cup cake; cupcake
petit homard	chicken lobster
petit oignon blanc; oignon de semence	pearl onion
petit pain	dinner roll
petit pain (terme spécifique)	bun (generic term)
pétrir	knead, to
phosphore	phosphorus
pilon	drumstick
piment de Cayenne	cayenne; red pepper; cayenne pepper (fruit)
pince; pince de cuisine	food tongs; tongs
pinceau à pâtisserie	pastry brush
pince de cuisine; pince	food tongs; tongs
planche à découper	cutting board
planification des menus; composition des menus	menu planning
plaque à cuisson	baking pan; bake pan
plaque à pâtisserie	baking sheet; sheet pan
plaque à rôtir	roasting pan
plaque à sauter	griddle
plat d'accompagnement	side dish
plat de résistance; plat principal	main dish; main course; pièce de résistance; entrée* (*English context
plateau	tray
plateau à fromage	cheese tray
plateau à pain	bread tray

plat principal; plat de résistance	main dish; main course; pièce de résistance; entrée* (*English context)
plongeur; plongeuse; laveur de vaisselle; laveuse de vaisselle	dishwasher
plongeuse; plongeur; laveur de vaisselle; laveuse de vaisselle	dishwasher
poche à décorer; poche à douille; poche à pâtisserie	pastry bag
poche à douille; poche à pâtisserie; poche à décorer	pastry bag
poche à pâtisserie; poche à décorer; poche à douille	pastry bag
pocher	poach, to
poêle	pan
poêle à crêpes; crêpière	crêpe pan
poêle à frire	frying(-)pan
pointe de poitrine	brisket; brisket point (beef)
pointe de surlonge (boeuf)	sirloin point (beef)
poireau	leek
pois chiche	chick-pea
pois mange-tout	snow pea; sugar pea
poisson entier	round fish
poissonnier; poissonnière	fish cook; poissonnier
poissonnière; poissonnier	poissonnier; fish cook
poisson plat	flatfish
poissons et fruits de mer	seafood
poitrine (boeuf)	plate (beef)

poitrine de poulet	breast of chicken; chicken breast
poivre de Cayenne	cayenne pepper (powder)
pomme de terre au four	baked potato
pomme de terre au four farcie	baked-stuffed potato
pommes de terre bouillies	boiled potatoes
pommes de terre boulangères	boulangère potatoes
pommes de terre château	chateau potatoes
pommes de terre duchesse	duchesse potatoes; duchess potatoes
pommes de terre en purée; purée de pommes de terre	whipped potatoes; mashed potatoes
pommes de terre frites; frites	French fried potatoes; French fries
pommes de terre hachées rissolées	hashed brown potatoes; hashed browns
porc salé; lard salé	salt pork
portion comestible	edible portion; EP
porto	porto; port wine
portugaise; à la portugaise	portugaise; à la portugaise
potage	soup
potage à la crème	cream soup
potage clair	clear soup
potage écossais	Scotch broth
potage lié	thick soup
potage Parmentier	potage Parmentier
potager; potagère	potager; soup cook
potagère; potager	soup cook; potager
potage traditionnel	national soup

poudre de lait; lait en poudre	milk powder; powdered milk
poulet à la hongroise	chicken Hongroise
poulet à la King	chicken à la King
poulet Marengo	chicken Marengo
pourcentage du prix de revient	food cost percentage; operating food cost
pousse de bambou	bamboo shoot
praline	burnt almond
premier chef; première chef	executive chef
première chef; premier chef	executive chef
préparation alimentaire	food preparation
prix de revient	cost of food
produit laitier	dairy product
profiterole	profiterole
pudding Yorkshire	Yorkshire pudding
pulpe	pulp
pumpernickel; pain pumpernickel; pain de seigle noir	pumpernickel; pumpernickel bread
purée	purée
purée de canneberges; marmelade de canneberges	cranberry sauce
purée de pommes; marmelade de pommes	applesauce
purée de pommes de terre; pommes de terre en purée	mashed potatoes; whipped potatoes

Q

quartier arrière (boeuf)	hind quarter; hindquarter (beef)
quartier avant (boeuf)	front quarter; frontquarter (beef)
queue de boeuf	oxtail
quiche	quiche

R

râble (lièvre)	saddle (hare)
radis	radish
ragoût	ragoût; stew
ragoût d'agneau irlandais; ragoût irlandais	Irish lamb stew; Irish stew
ragoût irlandais; ragoût d'agneau irlandais	Irish stew; Irish lamb stew
raie	skate
raifort	horseradish
rancidité	rancidity
râpe	grater
râper	grate, to
réchauffage	reheating
réchauffer	reheat, to
réduction	reduction
réduire	reduce, to
réduire en purée	purée, to
réfrigérateur à légumes	vegetable cooler
réfrigérateur-chambre	walk-in refrigerator
régime	diet
rendement	yield
rétrécissement (viande)	shrinkage (meat)
ris	sweetbread
rissole	rissole
rissolé	rissolé

riz frit	fried rice
riz sauvage	wild rice
robot culinaire	food processor
rognon	kidney
romaine; laitue romaine	romaine; romaine lettuce
romarin	rosemary
ronde (boeuf)	round (beef)
rôti de boeuf	roast beef
rôtie	toast
rôtir	roast, to
rôtisseur; rôtisseuse	roast cook; rotisseur
rôtisseuse; rôtisseur	roast cook; rotisseur
roulade de chou farcie; feuille de chou farcie	cabbage roll
rouleau à pâte; rouleau à pâtisserie	rolling pin
rouleau à pâtisserie; rouleau à pâte	rolling pin
roux	roux
roux blanc	white roux
roux blond	blond roux
roux brun	brown roux

S

safran	saffron
saignant (viande)	rare (meat)
saindoux	lard
saisir	sear, to
salade César	Caesar salad
salade de chou	cole slaw; coleslaw
salade de fruits	fruit salad
salade du chef	chef's salad
salade verte	garden salad; green salad
salade Waldorf	Waldorf salad
salamandre	salamander
salmonella; Salmonella; salmonelle	salmonella; Salmonella
Salmonella; salmonella; salmonelle	Salmonella; salmonella
salmonelle; salmonella; Salmonella	salmonella; Salmonella
sandwich club	club sandwich
sandwich de l'Ouest	western sandwich
sarriette	savory
sauce	gravy
sauce	sauce
sauce à grillade	barbecue sauce
sauce à la menthe	mint sauce
sauce allemande; allemande	Allemande sauce; Allemande
sauce à l'oignon	onion sauce
sauce à salade	salad dressing

sauce au beurre	butter sauce
sauce au fromage	cheese sauce
sauce aurore	aurore sauce
sauce aux câpres	caper sauce
sauce aux champignons	mushroom sauce
sauce aux oeufs	egg sauce
sauce béarnaise; béarnaise	béarnaise sauce; béarnaise
sauce béchamel; béchamel	béchamel sauce; béchamel
sauce Bercy	Bercy; Bercy sauce
sauce bigarade	bigarade; bigarade sauce
sauce blanche	white sauce
sauce bordelaise	Bordelaise; Bordelaise sauce
sauce bourguignonne	Burgundy sauce
sauce brune; espagnole; sauce espagnole	brown sauce; espagnole; espagnole sauce
sauce cardinal	cardinal sauce
sauce chantilly	Chantilly dressing
sauce charcutière	charcutière; charcutière sauce
sauce chasseur	chasseur sauce
sauce chaud-froid	chaud-froid; chaud-froid sauce
sauce chiffonnade	chiffonade dressing
sauce Choron	Choron sauce
sauce composée; sauce dérivée	little sauce; small sauce; derivative sauce
sauce crème	cream sauce
sauce créole	créole sauce

sauce Cumberland	Cumberland sauce
sauce demi-glace; demi-glace	demi-glace sauce; demi-glace
sauce dérivée; sauce composée	derivative sauce; small sauce; little sauce
sauce diable	diable sauce
sauce espagnole; espagnole; sauce brune	espagnole sauce; espagnole; brown sauce
sauce Figaro	Figaro sauce
sauce hollandaise; hollandaise	hollandaise sauce; hollandaise
sauce italienne	Italian sauce
sauce madère	Madeira sauce
sauce maltaise	maltaise sauce
sauce mère	leading sauce; mother sauce
sauce Mornay; Mornay	Mornay sauce; Mornay
sauce mousseline	mousseline sauce
sauce moutarde	mustard sauce
sauce Newburg	Newburg sauce
sauce normande	Normande sauce; Normandy sauce
sauce portugaise	Portuguese sauce
sauce poulette	poulette; poulette sauce
sauce Robert	Robert sauce
sauce soubise; soubise	soubise sauce; soubise
sauce suprême	suprême sauce
sauce tartare	tartar sauce
sauce tomate	tomato sauce
sauce veloutée; velouté	velouté sauce; velouté

sauce Worcestershire	Worcestershire sauce
saucier; saucière	saucier
saucière	gravy boat; sauceboat
saucière; saucier	saucier
sauge	sage
saumure	brine
saupoudrer	dredge, to (heavier sprinkling than the action "dust")
saupoudrer	dust, to
sauté (adj.)	sautéed
sauté (n.)	sauté
sauter (faire)	sauté, to
sauteuse	sauté pan
scarole; escarole	escarole
scie à viande; scie de boucher	meat saw
scie de boucher; scie à viande	meat saw
second cuisinier; seconde cuisinière	second cook
seconde cuisinière; second cuisinier	second cook
service à la française	French service
service à l'américaine; service à l'assiette	American service; plate service
service à l'anglaise; service à la pince	English service
service à la pince; service à l'anglaise	English service
service à la russe; service au guéridon	Russian service

service à l'assiette; service à l'américaine	plate service; American service
service au guéridon; service à la russe	Russian service
service de buffet	buffet service
shortening	shortening
shortening végétal	vegetable shortening
sirop de maïs	corn syrup
soc (porc)	Boston butt (pork)
soubise; sauce soubise	soubise; soubise sauce
soufflé	soufflé
soupe à l'okra et au poulet; soupe au gombo et au poulet	chicken gumbo (soup)
soupe au gombo et au poulet; soupe à l'okra et au poulet	chicken gumbo (soup)
soupe aux pois	Canadian pea soup; pea soup
soupière	tureen
sous-chef	sous(-)chef
spatule	spatula
staphylocoque	staphylococcus
structure cellulosique	cellulose structure
suc (de viande)* (*le terme "suc" est souvent utilisé au pluriel)	dripping (often used in plural)
sucre à glacer (Canada); sucre glace (France)	icing sugar (Canada); confectioners' sugar (US); powdered sugar (US)
sucre blanc	white sugar
sucre de betterave	beet sugar
sucre de canne	cane sugar

sucre de lait; lactose	milk sugar; lactose
sucre glace (France); sucre à glacer (Canada)	icing sugar (Canada); confectioners' sugar (US); powdered sugar (US)
sucre granulé	granulated sugar
sucrer	sweeten, to
suer	sweat, to
suprême	suprême
suprême de poulet	chicken suprême; suprême of chicken
surlonge (boeuf)	sirloin (beef)
suspendre (boeuf)	hang, to (beef)

T

table à salades; buffet à salades	salad bar
table chaude	steam table
table de travail	work table
table d'hôte	table d'hôte
tablette de levure	yeast cake
talon de ronde (boeuf)	heel; heel-of-round (beef)
tamis	sieve; strainer
tamis à farine	sifter
tanin; tannin; acide tannique	tannin; tannic acid
tannin; tanin; acide tannique	tannin; tannic acid
tapioca	tapioca
tartelette	tart
tasse à mesurer; verre mesureur; verre gradué	measuring cup
température d'entreposage; température de stockage	storage temperature
température de stockage; température d'entreposage	storage temperature
temps de cuisson; durée de cuisson	cooking time
teneur en graisse; teneur en matière grasse	fat content
teneur en matière grasse; teneur en graisse	fat content
terrine	terrine
thé glacé	iced tea
thermomètre	thermometer

thermomètre à bain de friture	deep-fat thermometer
thermomètre à viande	meat thermometer
thym	thyme
timbale de boeuf et de rognons; pâté de boeuf et de rognons	beef and kidney pie
tissu conjonctif (viande)	connective tissue (meat)
touladi; truite grise	lake trout
tournedos	tournedos
tourner (légumes)	turn, to (vegetables)
tourtière; pâté à la viande (4)	meat pie
trancheuse; machine à trancher	slicer; slicing machine
trancheuse à pain	bread slicer; bread slicing machine
trancheuse à viande; tranche-viande	meat slicer
tranche-viande; trancheuse à viande	meat slicer
trichinose	trichinosis
tripe	tripe
trousser; brider	truss, to
truite	trout
truite arc-en-ciel	rainbow trout
truite grise; touladi	lake trout

U

ustensile de cuisine	cooking utensil

V

valeur nutritive	nutritional value
vanille	vanilla
veau Marengo	veal Marengo
velouté; sauce veloutée	velouté; velouté sauce
vénitienne; à la vénitienne	vénitienne; à la vénitienne
vermicelle	vermicelli
verre gradué; tasse à mesurer; verre mesureur	measuring cup
verre mesureur; verre gradué; tasse à mesurer	measuring cup
viande blanche	white meat
viande maigre	fat-free meat; lean meat
viande marbrée; viande persillée	marbled meat
viande persillée; viande marbrée	marbled meat
viande rouge	red meat
viandes froides	cold meats
viande tendineuse	sinewy meat
vinaigrette (sauce)	vinaigrette (sauce)
vinaigrette (terme spécifique)	salad dressing (generic term)
vin de Madère; madère	Madeira; Madeira wine
vivaneau	red snapper
vol-au-vent	patty shell; vol-au-vent

W

wok

wok

x

xérès sherry (wine)

Y

yogourt	yoghurt; yogurt

z

zeste	zest
zester	zest, to
zesteur; couteau à zester	zester

NOTES

(1) Les termes *batter* et *dough* sont rendus par le terme générique *pâte* en français. Le terme *batter* signifie une pâte molle, tandis que le terme *dough* signifie une pâte ferme.

(2) Le terme anglais *dressing* signifie une farce cuite dans une casserole.

(3) Les termes anglais *farce* et *stuffing* signifient une farce placée dans une cavité (i.e. volaille).

(4) Au Québec, *tourtière* n'a pas la même notion que *pâté à la viande*. La *tourtière* (sans équivalent anglais) est un mets québécois composé de deux abaisses de pâte brisée, de viande maigre de porc, d'oignons et de diverses herbes et épices.

BIBLIOGRAPHY/BIBLIOGRAPHIE

Works Scanned/Ouvrages dépouillés

Commercial Cooking, A Canadian Interprovincial Examination / Cuisinier, Examen interprovincial canadien. Sous la direction du Comité de coordination du programme des normes interprovinciales, s.d., 81 pages.

Department of Advanced Education and Training. Cook - Curriculum Plan. New Brunswick, Curriculum and Evaluation Branch, June 1990, 216 pages.

Department of Advanced Education and Training. Culinary Techniques - Curriculum Plan. New Brunswick, Curriculum and Evaluation Branch, August 1985, 72 pages.

Emploi et Immigration Canada. Série d'analyses de professions, cuisinier. Ottawa, 1981, 61 pages.

Employment and Immigration Canada. Occupational Analyses Series, Cook. Ottawa, 1981, 56 pages.

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation. Cuisine avancée - Guide de formation. Nouveau-Brunswick, Direction de l'élaboration et de l'évaluation des programmes, janvier 1987, 113 pages.

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation. Cuisinier, Examen, bloc 1 / Cook, Examination, Block 1. Nouveau-Brunswick, Direction de l'élaboration et de l'évaluation des programmes, s.d., 48 pages.

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Formation. Cuisinier, Examen, bloc 2 / Cook, Examination, Block 2. Nouveau-Brunswick, Direction de l'élaboration et de l'évaluation des programmes, s.d., 28 pages.

Ministère du Travail et de la Main-d'oeuvre. Cuisinier, Examen, bloc 3 / Cook, Examination, Block 3. Nouveau-Brunswick, 1982, 37 pages.

Ministère du Travail et de la Main-d'oeuvre. Progress Record, Cook / Livret de contrôle, cuisinier. Nouveau-Brunswick, Direction des opérations de la main-d'oeuvre, s.d., 24 pages.

Works Consulted/Ouvrages consultés

Allison, Sonia. The Bisto Book of Meat Cookery. London, David & Charles, 1980, 128 pages.

Association canadienne de normalisation. Appareils de cuisson pour usage commercial. Rexdale (Ontario), Association canadienne de normalisation, 1982, 39 pages.

Auclair, Guy, Jacques Latulippe et Jean Turgeon. Cuisine professionnelle. Mont-Royal (Québec), Modulo Éditeur, 1986, 519 pages.

Avis, Walter S. et al. Gage Canadian Dictionary. Toronto, Gage Educational Publishing Company, c1983, 1313 pages.

Bélisle, Louis-Alexandre. Dictionnaire nord-américain de la langue française. Édition entièrement refondue. Montréal, Beauchemin, 1979, 1196 pages.

Belle-Isle, J.-Gérald. Dictionnaire technique général anglais-français. 2e édition entièrement refondue. Montréal, Beauchemin, 1977, 552 pages.

Benoit, Jehane. Encyclopédie de la cuisine au four à micro-ondes; Les poissons et leurs sauces. Saint-Lambert (Québec), Les Éditions Héritage Inc., 1985, 110 pages.

Benoit, Jehane. Encyclopédie de la cuisine au four à micro-ondes; Les soupes et leurs garnitures. Saint-Lambert (Québec), Les Éditions Héritage Inc., 1985, 102 pages.

Benoit, Jehane. Encyclopédie de la cuisine au four à micro-ondes; Les viandes et leurs sauces. Saint-Lambert (Québec), Les Éditions Héritage Inc., 1985, 110 pages.

Benoit, Jehane. Encyclopédie de la cuisine au four à micro-ondes; Les volailles, leurs farces et leurs sauces. Saint-Lambert (Québec), Les Éditions Héritage Inc., 1985, 102 pages.

Canadian Standards Association. Commercial Cooking Appliances. Rexdale (Ontario), Canadian Standards Association, 1981, 33 pages.

Comité de linguistique de Radio-Canada. Fiches Radio-Canada.

Corbeil, Jean-Claude et Ariane Archambault. Dictionnaire thématique visuel français/anglais; French/English Visual Dictionary. Québec, Éditions Québec/Amérique Inc., c1987, 924 pages.

Cuisine. Collection. "Les Doigts d'Or". Québec, Grolier Ltée, c1982, 20 volumes.

Culinary Institute of America and the Editors of Institutions Magazine. The Professional Chef. 4th edition. LeRoi A. Folson, Editor. Boston, CBI Publishing Company, Inc., c1974, 470 pages.

Dictionnaire de la langue française - lexis. Édition revue et corrigée. Sous la direction de Jean Dubois. Paris, Librairie Larousse, c1988, 2109 pages.

Dictionnaire encyclopédique Quillet. Paris, Librairie Aristide Quillet, 1983, 10 volumes.

Dorian, A.-F. Dorian's Dictionary of Science and Technology English-French. Amsterdam, Elsevier Scientific Publishing Company, 1979, 1586 pages.

Dupont, Charles et Jacques Lethuillier. Dictionnaire anglais-français de l'hôtellerie et de la restauration avec lexique français-anglais. Montréal, Sodilis, c1981, 104 pages.

Foodservice Vocabulary. "Foodservice Career Education Series". Boston, Mass., Cahners Books International, Inc., c1975, 72 pages.

Frentz, Jean-Claude. La charcuterie en toute simplicité. Québec, Les Publications du Québec, 1989, 169 pages.

Genest, Lise. Le Grand Livre des légumes. Québec, Québec Agenda Inc., 1989.

Gisslen, Wayne. Professional Cooking. Toronto, John Wiley & Sons, c1983, 680 pages.

Grand Dictionnaire encyclopédique Larousse. Paris, Librairie Larousse, c1982-c1985, 10 tomes.

Gringoire, Th. et L. Saulnier. Le répertoire de la cuisine. 33^{e} édition. Paris, Dupont et Molgat - Gériny, 1976, 240 pages.

Igoe, Robert S. Dictionary of Food Ingredients. Toronto, Van Nostrand Reinhold Company, c1983, 173 pages.

Institut International du Froid, International Institute of Refrigeration. New International Dictionary of Refrigeration; Nouveau dictionnaire international du froid. Paris, Institut International du Froid, s.d., 560 pages.

Larousse gastronomique. Sous la direction de Robert J. Courtine. Paris, Librairie Larousse, c1984, 1142 pages.

Lasnet de Lanty, Henriette, Collection. Dictionnaire de la cuisine. "Dictionnaires de l'homme du XX^{e} siècle". Paris, Librairie Larousse, c1970, 288 pages.

Légumes et garnitures. Collection. "Les bonnes recettes de France". Paris, La Nouvelle Librairie, 1984, 64 pages.

Les oeufs. Collection. "Les bonnes recettes de France". Paris, La Nouvelle Librairie, 1984, 63 pages.

Les sauces. Collection. "Les bonnes recettes de France". Paris, La Nouvelle Librairie, 1983, 64 pages.

Letellier, Julien. Les pâtes. Québec, Les Éditions de l'Homme, 1988, 205 pages.

Martin, Pol. Le Grand Livre de la cuisine de Pol Martin. Montréal, Éditions Brimar Inc., c1987, 608 pages.

Martin, Ruth. International Dictionary of Food and Cooking. New York, Hastings House Publishers, c1973, 311 pages.

McGraw-Hill Encyclopedia of Science and Technology. 6th edition. Editor in Chief, Sybil P. Parker. Montreal, McGraw-Hill Book Company, c1987, 20 volumes.

Office de la langue française. Guide de rédaction des menus. Préparé par Thérèse Villa. Québec, Les Publications du Québec, 1980, 136 pages.

Office de la langue française. Lexique de la chimie alimentaire (anglais-français). Préparé par Françoise Hudson, Jacques Maurais et Danielle Tapin. Québec, Les Publications du Québec, 1988, 60 pages.

Office de la langue française. Lexique de la restauration chinoise. Préparé par Gilles Boivin. Gouvernement du Québec, Direction générale des publications gouvernementales, 1984, 58 pages.

Office de la langue française. Lexique des épices et assaisonnements. Préparé par Jacques Maurais. Québec, Éditeur officiel du Québec, 1980, 42 pages.

Office de la langue française. Lexique des fruits et légumes. Édition provisoire. Préparé par Louise Appel. Québec, Éditeur officiel du Québec, c1982, 123 pages.

Office de la langue française. Lexique des pâtes alimentaires. Préparé par Jacques Maurais. Québec, Direction générale des publications gouvernementales, c1982, 42 pages.

Office de la langue française. Terminologie des appareils électroménagers. Préparé par Henriette Dupuis et Jeanne Lalut. Québec, Éditeur Officiel du Québec, c1974, 98 pages.

Office de la langue française. Terminologie des petits appareils électroménagers (anglais-français). Préparé par Henriette Dupuis et Jeanne Lalut. Québec, Éditeur officiel du Québec, c1979, 83 pages.

Office de la langue française. Vocabulaire des ustensiles de cuisson. Préparé par France Michel. Québec, Les Publications du Québec, 1990, 37 pages.

Office de la langue française. Vocabulaire du four à micro-ondes. Sous la responsabilité de Linda Pelletier. Québec, Les Publications du Québec, 1987, 47 pages.

Office de la langue française et Conseil de la boulangerie du Québec. Lexique de l'industrie de la boulangerie, anglais-français. Gouvernement du Québec, Direction générale des publications gouvernementales, 1984, 123 pages.

Peckham, Gladys C. Foundations of Food Preparation. 3rd edition. New York, Macmillan Publishing Co., Inc., c1974, 546 pages.

Peckham, Gladys C. and Jeanne H. Freeland-Graves. Foundations of Food Preparation. 4th edition. New York, Macmillan Publishing Co., Inc., c1979, 616 pages.

Petit Larousse illustré 1989. Paris, Librairie Larousse, c1988, 1680 pages.

Robert & Collins: Dictionnaire français-anglais, anglais-français. Toronto, Collins Publishers, c1978, 781 pages.

Robert, Paul. Le Petit Robert 1: Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française. Montréal, Les Dictionnaires Robert-Canada S.C.C., c1987, 2171 pages.

Roig, Antoine avec la collaboration de Claude Bourguignon et de Denis Lairon. Guide des additifs et des polluants alimentaires: les poisons de votre alimentation. Monaco, Éditions du Rocher, 1988, 739 pages.

Schmied, John and The Chefs of Canada. Culinary Canada: The Canadian Menu Manual. Toronto, Kostuch Communications Ltd., Foodservice & Hospitality (Magazine), c1984, 208 pages.

Secrétariat d'État du Canada. Banque de terminologie du Canada, Termium.

Senn, Herman C. Dictionary of Foods and Cookery Terms. New York, Drake Publishers Inc., c1972, 164 pages.

Simon, André L. and Robin Howe. Dictionary of Gastronomy. Toronto, McGraw-Hill Book Company, c1970, 400 pages.

Soeur Berthe. Les techniques culinaires. Montréal, Les Éditions de l'Homme, c1978, 275 pages.

Spears, Marian C. and Allene G. Vaden. Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach. New York, Macmillan Publishing Company, 1985, 737 pages.

Terrell, Margaret E. Professional Food Preparation. 2nd edition. Toronto, John Wiley & Sons, c1979, 741 pages.

The Essentials of Good Table Service. Ithaca, New York, The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, c1971, 64 pages.

Webster's Ninth New Collegiate Dictionary. Editor in Chief, Frederick C. Mish. Markham, Ontario, Thomas Allen & Son Limited, c1986, 1563 pages.

Webster's Third New International Dictionary. Editor in Chief, Philip Babcock Gove, Ph.D. Springfield, Massachusetts, Merriam-Webster, Inc., c1986, 2662 pages.

What's Cooking? Montreal, Tormont Publications Inc., 1990, 511 pages. (Traduction)

Any suggestions that would help to improve the contents of this glossary can be noted below and forwarded to the following address:

Lexicon Project
Department of Advanced Education
and Training
P. O. Box 6000
Fredericton, New Brunswick
E3B 5H1
Telephone: (506) 453-2597

Toute suggestion pour améliorer le contenu de ce lexique peut être notée ci-dessous et envoyée à l'adresse suivante :

Projet de lexiques
Ministère de l'Enseignement
supérieur et de la Formation
C. P. 6000
Fredericton (Nouveau-Brunswick)
E3B 5H1
Téléphone : (506) 453-2597